

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51106
<b>0</b>	<b>CINQ BAIES ENTIERES</b>		
Titre alcoométrique volumique :			

## Description

<u>Production :</u>	Les cinq baies citées sont mélangées.	<u>Ingrédients :</u> poivre blanc Muntok, poivre noir Vietnam, poivre vert déshydraté, piment du Mexique, baies roses.
<u>Origine :</u>	France avec du poivre d'origine Indonésie	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Le mélange cinq baies possède le goût franc des cinq épices.
<u>Couleur :</u> Mélange de grains de couleurs : rouge, noir, vert, gris

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
–	abs/25g	–

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : Aucun

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	1316KJ	315Kcal
Matières grasses	5,23g	
dont acides gras saturés	0,32g	
Protéines	9,86g	
Glucides	51g	
dont sucres	0,32g	
Sel	0,003g	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 3 Ans
<u>Conservation :</u> Dans son emballage hermétiquement fermé dans un local couvert sec à température ambiante.

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce mélange est idéal pour l'assaisonnement de viandes ou poissons marinés ou grillés. Il peut aussi décorer et aromatiser les légumes et les fruits, cuits ou en salade ou pour servir en poivre de table.	<u>Photo :</u> 
---	---

