

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
19	PIMENT DE LA JAMAÏQUE Pimenta officinalis		51112
	G		

Description

<u>Production :</u>	Fruits immatures entiers récoltés et séchés	<u>Ingrédient :</u> Piment de Jamaïque (Pimenta officinalis) 3 à 6 mm
<u>Origine :</u>	Jamaïque	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du piment
<u>Couleur :</u> marron foncé

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	263 Kcal	1099 Kj
Matières grasses	8.7 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	6.1 g	
Glucides	72.1 g	
dont sucres		
Sel		

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> à conserver dans un endroit frais sain à l'abri de la lumière

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce piment est généralement utilisé dans les sauces piquantes, les couscous ...	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---

Date création	21/01/2015	Mise à jour	12/12/2016
---------------	------------	-------------	------------