

| | | | |
|------------------|---|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique | CODE MATIERE PREMIERE | 51170 |
| 2 | POIVRE BLANC POUDRE Titre alcoométrique volumique : | | |

Description

| | | |
|---------------------|--|------------------------------------|
| <u>Production :</u> | Produit de la famille des pipéracées récolté en novembre-mars. | <u>Ingrédients :</u> Poivre blanc. |
| <u>Origine :</u> | Vietnam. | |

Caractéristiques organoleptiques

| |
|--|
| <u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, piquant. |
| <u>Couleur :</u> Blanche. |

Caractéristiques microbiologiques

| <i>E.coli</i> /g | <i>Salmonelles</i> | <i>S.aureus</i> /g |
|------------------|--------------------|--------------------|
| 100/g | abs/25g | - |

| |
|--------------------|
| OGM : non |
| Ionisation : non |
| Allergènes : aucun |


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

| | | |
|--------------------------|---------|-----------|
| Valeurs énergétiques | 296kcal | 1237,28kj |
| Matières grasses | 2,12g | |
| dont acides gras saturés | | |
| Protéines | 10,4g | |
| Glucides | 68,61g | |
| dont sucres | | |
| Sel | | |

Conditions de stockage

| |
|--|
| <u>DDM :</u> 24 mois |
| <u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. |

Utilisation et photo

| | | |
|--|----------------|---|
| <u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre peut être utilisé pour agrémenter les plats, les sauces ... | <u>Photo :</u> |  |
|--|----------------|---|

