

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51714
52	POIVRE DE SICHUAN VERT Zanthoxylum piperitum		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Fruit de plante de la famille des rutacées.	<u>Ingrédient :</u> Baie de sichuan vert (Zanthoxylum piperitum)
<u>Origine :</u>	Chine	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique
<u>Couleur :</u> verte

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10/ g	abs/25g	-

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	3 g	1066 kj
Matières grasses	6g	
dont acides gras saturés	0g	aflatoxine total <10 ppb
Protéines	11 g	aflatoxine B1 < 5ppb
Glucides	65 g	
dont sucres	0g	
Sel	0g	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre peut être utilisé pour agrémenter la volaille, le porc et les poissons	<u>Photo :</u> 
---	---