

|                  |                                                                 |                             |       |
|------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique                                                 | CODE<br>MATIERE<br>PREMIERE | 51437 |
| 44               | <b>POIVRE BLANC CONCASSE</b><br>Titre alcoométrique volumique : |                             |       |

## Description

|                     |                                       |                                             |
|---------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <u>Production :</u> | Grains récoltés, séchés et concassés. | <u>Ingrédients :</u> Poivre blanc concassé. |
| <u>Origine :</u>    | Indonésie.                            |                                             |

## Caractéristiques organoleptiques

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| <u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique du poivre, piquant. |
| <u>Couleur :</u> Gris.                                       |

## Caractéristiques microbiologiques

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

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| OGM : Non<br>Ionisation : Non<br>Allergènes : Aucun |
|-----------------------------------------------------|

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

|                          |          |         |
|--------------------------|----------|---------|
| Valeurs énergétiques     | 387 kCal | 1617 kJ |
| Matières grasses         | 2,12 g   |         |
| dont acides gras saturés |          |         |
| Protéines                | 10,4 g   |         |
| Glucides                 | 42,41 g  |         |
| dont sucres              |          |         |
| Sel                      |          |         |

## Conditions de stockage

|                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>DDM :</u> 36 mois                                                                                    |
| <u>Conservation :</u> à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité. |

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce poivre concassé est idéal pour les viandes, les poissons, les sauces ...



