

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51437
44	POIVRE BLANC CONCASSE 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 Ionisation : Non 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 ...



