

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51116
43	<b>POIVRE NOIR EN GRAIN</b>		
Titre alcoométrique volumique :			

## Description

Production :	Récolte de Novembre à Mars, grains séchés à l'air libre, nettoyés et homogénéisés.	Ingrédients : poivre noir grain 100 %
Origine :	Brésil	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du poivre
Couleur : noir

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	255 Kcal	1068 Kj
Matières grasses	3.3 g	
dont acides gras saturés	1 g	
Protéines	11 g	
Glucides	64.8 g	
dont sucres	0.6 g	
Sel		

## Conditions de stockage

DDM : 36 mois
Conservation : à conserver dans un endroit sec sain à l'abri de l'humidité

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce poivre convient à de nombreux plats, poissons, viandes, légumes, fruits ...	Photo : 
--	---