

|                  |   |                                 |              |
|------------------|---|---------------------------------|--------------|
| Code fournisseur | Fiche Technique                                   | CODE<br>MATIERE<br>PREMIER<br>E |              |
| <b>31</b>        | <b>POIVRE NOIR DE TELLECHERY (Piper nigrum L)</b> |                                 | <b>51159</b> |
|                  | Titre alcoométrique volumique :                   |                                 |              |

## Description

|                     |                               |  |
|---------------------|-------------------------------|--|
| <u>Production :</u> | Récolte et séchage des grains | <u>Ingrédients :</u> poivre noir > 5mm |
| <u>Origine :</u>    | Inde                          |  |

## Caractéristiques organoleptiques

|  |
|--|
| <u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du poivre |
| <u>Couleur :</u> gris noir                         |

## Caractéristiques microbiologiques

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

|                      |
|----------------------|
| OGM : absence        |
| Ionisation : absence |
| Allergènes : absence |


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

| Valeurs énergétiques     | 255 Kcal | 1067 Kj         |
|--------------------------|----------|-----------------|
| Matières grasses         | 3,26     |                 |
| dont acides gras saturés | 0        |                 |
| Protéines                | 10,95    |                 |
| Glucides                 | 64,81    | Humidité : <15% |
| dont sucres              | 0        |                 |
| Sel                      | 0,1      |                 |

## Conditions de stockage

|   |
|---|
| <u>DDM :</u> 36 mois  |
| <u>Conservation :</u> à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité |

## Utilisation et photo

|  |  |
|--|--|
| <u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre, très aromatique, peut être utilisé sur de nombreuses viandes, ou dans de nombreux plats. | <u>Photo :</u>  |
|--|--|