

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	
2	PIMENT DE CAYENNE ENTIER capsicum frutescens	51113	
	Densité : 220 g/L		

Description

<u>Production :</u>	fruits séchés du Casicum annum ou capsicum frutescens	<u>Ingrédients :</u> piment de Cayenne
<u>Origine :</u>	Chine	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> chaude et piquante
<u>Couleur :</u> rouge foncé à orange jaune

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	484,39 Kcal	2024,75 Kj
Matières grasses	17,27 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	12,01 g	
Glucides	28,43 g	Humidité : 11%
dont sucres	10,34 g	
Sel		

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> à conserver au sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce piment particulièrement fort peut être utilisé dans toutes les cuisines épicées pour donner un piquant incomparable. Il reste tout de même à utiliser avec parcimonie.	<u>Photo :</u> 
--	---

Date création	26/01/2015	Mise à jour	16/01/2017
---------------	------------	-------------	------------