

	SPÉCIFICATION PRODUIT	Version Date : 13/11/2024
	Poivre blanc DG 1KG WAL	

Informations générales	
Adresse	Rue de l'Eperonnerie 12 4041 MILMORT
Tel	+32 (0)4 264 27 05
Adresse mail	info@walepices.be

Identification du produit - PRODUCTIDENTIFICATIE	
Référence fournisseur- Referentie leverancier	Poivre blanc gros moulu - 7999
Description générale - Algemene beschrijving	des baies séchés, mures, moulues de Piper nigrum L.
Conditions de conservation – Bewaaromstandigheden	Maintenir à température ambiante (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de soleil.
Date de durabilité minimale (DDM) – Minimaal houdbaarheid (THT)	24 mois aux conditions de stockage recommandées

Composition du produit - PRODUCTSAMENSTELLING		
Liste des ingrédients - Ingrediëntenlijst	épice	
Allergènes à déclarer obligatoirement - Allergenen die moeten worden aangegeven	Présent comme ingrédient - Aanwezig als ingrediënt Yes – No	Contaminations croisées - Kruisbesmetting Yes - No
Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Glutenvoudende granen en producten hiervan	No	No
Crustacés et produits dérivés - Schaaldieren en producten hiervan	No	No
Oeufs et produits dérivés - Eieren en producten hiervan	No	No
Poisson et produits dérivés - Vis en producten hiervan	No	No
Arachides et produits dérivés - Pinda's en producten hiervan	No	No
Soja et produits dérivés - Soja en producten hiervan	No	No
Lait (lactose inclus) et produits dérivés - Melk en producten hiervan (inclusief lactose)	No	No
Fruits à coques et produits dérivés - Schaalvruchten en producten hiervan	No	No
Céleri et produits dérivés - Selderij en producten hiervan	No	No
Moutarde et produits dérivés - Mosterd en producten hiervan	No	No
Graines de sésame et produits dérivés - Sesamzaad en producten hiervan	No	No
Lupin et produits dérivés - Lupine en producten hiervan	No	No

	SPÉCIFICATION PRODUIT	Version Date : 13/11/2024
	Poivre blanc DG 1KG WAL	

Mollusques et produits dérivés - Weekdieren en producten hiervan	No	No
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO ₂ - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO ₂	No	No

Produit fini - AFGEWERKT PRODUCT				
Caractéristiques physico-chimiques et contaminants - Fysisch-chemische kenmerken en contaminanten				
Paramètres - Parameters	Unité	Env.	Min.	Max.
Cendres	%			3
Cendres insolubles dans l'acide	%			0.3
Teneur en huiles essentielles	ml/100g		0.9	
Perte lors du séchage	%			14
Paramètres microbiologiques - Microbiologische kenmerken				
Micro-organismes – Micro-organismen	Unité - Eenheid	Valeur provisoire	Valeur indicative	Valeur d'avertissement
Escherichia coli	Germes/g		1000	10 000
Moisissures	Germes/g		100 000	
Presumtive Bacillus cereus	Germes/g		1000	10 000
Salmonelles	Germes/25g			Négatif
Caractéristiques organoleptiques - Organoleptische kenmerken				
Goût - Smaak				
Odeur - Geur				
Consistance, texture - consistentie, textuur				
Valeurs nutritionnelles par 100g ou 100 ml - Voedingswaarden per 100g of 100 ml				
(calculé sur 100g)	Unité		Env.	
Energie	KJ		1382	
	Kcal		326	
Graisse	g		2.1	
dont acides gras saturés	g		0.6	
Glucides	g		64.3	
dont sucres – waarvan suikers	g		0.6	
Fibres alimentaires – Vezels	g		4.3	
Protéines - Eiwitten	g		10.4	
Sel – (Sodium*2.5)	g		0.01	

	SPÉCIFICATION PRODUIT	Version Date : 13/11/2024
	Poivre blanc DG 1KG WAL	

Plus d'informations dans le contexte de nos fiches techniques

Le produit correspond à la législation allemande et européenne ainsi qu'aux règlements en vigueur.

Le produit ne contient pas des ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N° 1830/2003.

Concernants les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N° 396/2005 et (CE) N° 1881/2006 sont respectés.

Une irradiation avec des rayons ionisants pour limiter les germes ne sera pas effectuée.

Notre emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N° 1935/2004 et du règlement (CE) N° 10/2011.

Une démarche HACCP-est implantée selon le règlement (CE) N° 852/2004.

La société VAN HEES GmbH est certifiée selon International Featured Standard Food (IFS).

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances et expériences et sont données à titre indicatif pour notre produit.

Il vous appartient de vérifier ces informations.

Pour l'utilisation de ce produit dans les domaines soumis à la réglementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.