

## Piment d'Espelette

1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Piment d'Espelette</b>
DESCRIPTION	Piment d'Espelette
POIDS NET	<b>50 g</b>
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de l'humidité
CODE PRODUIT	10555
PAYS DE TRANSFORMATION	France

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Piment d'Espelette A.O.C / A.O.P

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Rouge orangée
ASPECT	Poudre grossière
ODEUR	Caractéristique du piment fort
GOUT	Caractéristique du piment fort

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	11 % max	
Matières étrangères	0,5% max	



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>1479 KJ / 354 Kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b>	<b>9,8 g</b>
- Dont acides gras saturés	<b>1,4 g</b>
<b>GLUCIDES</b>	<b>38,9 g</b>
- Dont sucres	<b>30 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>9,7 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,04 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Pot 50 g</b>	<b>Colis : 12 x 50g</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	3663327006994	13663327006991	-
<b>POIDS NET (kg)</b>	50 g	0,600kg	88,2 kg
<b>POIDS BRUT (kg)</b>	58 g	0,791 kg	100,457 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	Diam 69 x 64 mm	250 x 150 x 100 mm	EURO 80x120
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			21
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			7
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			147

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
Flore totale	500 000 ufc/g
Salmonelle	Absence/25g
Coliformes	10 000 ufc/g
E Coli	100 ufc/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.