

Spécification

Valable à partir du : 09. März 2022

Le bon goût sans vous trompe

page 1 sur 2

Désignation de l'article : **Piment Fort concassé sans graines**

1. General Information:

Article n° : **009806**
Désignation commerciale : ***Epices et Aromates (Herbes)***
Dénomination latine : **Capsicum frutescens L. (Solanaceae)**
Pays d'origine : **Chine**
Ingrédients : **Piment Fort**
Poids d'un lot : **1,00 kg**
Conditionnement : **Kunststoffbeutel**

2. Informations physico-chimiques (minimales) :

Désignation des analyses	Méthode d'analyse	Valeur de référence	Tolérances	
			min	max
Teneur en eau	Karl Fischer	%	%	11,0 %
Teneur en cendres	DIN 10223	%	%	10,0 %
Cendre insoluble à l'acide	DIN 10223	%	%	1,6 %

3. Informations microbiologiques :

Désignation des analyses	Méthode d'analyse	Valeur de référence	Valeur limite
Moisissures	Aérobie 96 - 120 h à 25 °C, RB-Agar	100.000 KBE/g	KBE/g

4. Description du produit (propriétés sensorielles et qualité) :

Couleur: orange/rouge/rouge foncé/brun
Odeur/Goût: caractéristique, aromatique, fort, cuisant

5. Limite de consommation et conditions de conservation dans son emballage d'origine hermétiquement fermé :

30 mois à une température de stockage de 20°C. Conserver au sec !

Spécification

Valable à partir du : 09. März 2022

Le bon goût sans vous trompe

page 2 sur 2

Désignation de l'article : **Piment Fort concassé sans graines**

6. Déclaration OGM :

Nous confirmons ici que le produit décrit ci-dessus n'est pas réalisé à partir d'organismes génétiquement modifiés et qu'il n'est pas soumis aux prescriptions de marquage actuellement en vigueur pour les produits alimentaires. La circulation et la traçabilité des aliments génétiquement modifiés nécessitent un marquage.

7. Remarques relatives au conditionnement :

Les moyens et les produits d'emballage (sachets, sacs, seaux, bidons, citernes, etc.) que nous utilisons respectent les exigences légales de la loi allemande sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs) et ses ordonnances dans leur version actuellement en vigueur. Ils se composent essentiellement des matériaux suivants: polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, lin, papier.

8. Autres informations :

- Aucun traitement de rayonnement ionisant n'a été effectué pour réduire le nombre de germes.
- Dans la mesure du possible, les valeurs d'indication et d'avertissement produites par la Société allemande pour l'hygiène et la microbiologie (DGHM) sont respectées pour les épices.
- Les taux de pesticides ne dépassent pas les plafonds fixés par la loi.
- Dans le cadre de nos compétences techniques, le produit est débarrassé de tout corps étranger.
- Nous avons introduit un système de contrôle propre conformément à la législation en vigueur sur l'hygiène des aliments.
- Nous avons introduit un système de gestion de la qualité selon la norme DIN EN ISO 9000:2000 et avons obtenu la certification DIN EN ISO 9001:2000.
- Nous communiquons les informations relatives aux allergies sur demande.
- Le contenu de cette spécification correspond à l'état actuel de nos connaissances et de nos expériences. Il présente un intérêt purement informatif sur notre produit et ne dispense pas d'une vérification personnelle.
- L'utilisateur porte la responsabilité du respect des dispositions légales pour sa transformation.
- La spécification est valable jusqu'à 36 mois maximum après sa date de validité (voir ci-dessus) ou jusqu'à révocation ou envoi d'une version mise à jour.
- C'est toujours la spécification portant la date la plus récente qui prévaut (voir ci-dessus).

Mannheim, le 10. August 2022

Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH CP. KG
Département Garantie qualité

Cette information a été créée par système informatique. Sa validité ne nécessite pas de signature.