



**PIMENT FORT MOULU
PIMENT FORT MOULU
008501**

1. Description du produit

Couleur : orange/ rouge, rouge foncé/brun,
Goût : aromatique, fort
Origine : Chine

2. Ingrédients (par ordre décroissant)

Piment fort

3. Caractéristiques Physico-chimiques

<i>Désignation des analyses</i>	<i>Méthode d'analyse</i>	<i>Tolérances</i>	
		<i>Min.</i>	<i>Max.</i>
Teneur en cendres	DIN 10223	%	10.0 %
Cendre insoluble à l'acide	DIN 10223	%	1.6 %

4. Caractéristiques Microbiologiques

<i>Désignation des analyses</i>	<i>Méthode d'analyse</i>	<i>Valeur limite</i>
Moisissures	Aérobie 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar	100.000 UFC/g
Salmonelles	Aérobie 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar	neg. in 25g
Escherichia coli	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g
Bacillus cereus	§ 64 LFGB	1.000 UFC /g
Sulfitreduzierende Clostri	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g

5. Conservation et stockage

Limite de conservation : 30 mois

Conditions de stockage : Température 20°C

A conserver au sec dans les emballages d'origine fermés

. Valeurs nutritionnelles par 100 g/100 ml

Valeur	Unité
Valeur énergétique	1.378 KJ
	329 Kcal
Graisse	17.0 g
Dont acide gras saturé	3.2 g
Dont acide gras insaturé	2.7 g
Dont acide gras polyinsaturé	8.2 g
Glucides	32.0 g
Dont sucre	30.4 g
Dont féculent	1.6 g
Protéines	12.0 g



PIMENT FORT MOULU
PIMENT FORT MOULU
008501

Sel	0.1 g
Fibres Alimentaires	24.9 g

7. Informations complémentaires

Les emballages ou les matériaux d'emballages que nous utilisons tels que les emballages de protection de l'arôme, sachets, sacs, seaux, bidons, grands conteneurs, etc. sont conformes aux dispositions légales de la loi allemande sur les denrées alimentaires et les biens de consommation courante (LFGB) ainsi qu'aux décrets subséquents dans leur version en vigueur. Ils se composent essentiellement des matériaux suivants : polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, lin, acier fin, etc.

8. Allergènes

SUBSTANCES ALLERGENES présentes dans le produit (hors contamination fortuite)	Présence		Nom spécifique
	OUI	NON	
Arachides et produits à base d'arachides		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Céréales contenant du gluten et produit à base de céréales contenant du gluten [avoine, blé (épeautre, froment, kamut), orge, seigle ou leurs espèces hybridées]		X	
Fruits à coques et produits dérivées (ex : amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pignon de pin, pistache)		X	
Graines de moutarde et produits à base de graine de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		X	
Lait et produit laitiers (y compris lactose)		X	
Lupin et produits à base de lupin		X	
Œuf et produits à base d'œufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Sulfites (E221®E228) ou anhydride sulfureux (E220) en concentration de plus de 10 mg/kg(=10 ppm) de SO ₂ – préciser le %		X	
Mollusques et produits à base de mollusques		x	



AVO – Les Epices d’Ingwiller

18 A RUE DE L ASILE

67340 INGWILLER

Fiche Technique

+33 3 88 89 45 47

+33 3 88 89 55 41

Email : info@epices-avo.com

Site : www.epices-avo.com

Du 17.12.2015 Page 3 sur 3

PIMENT FORT MOULU
PIMENT FORT MOULU
008501

9. Remarques générales sur les informations aux risques d’allergies de ce produit

Le contenu de cette information sur les allergènes correspond à nos connaissances actuelles et s’appuie sur les déclarations de nos fournisseurs relatives aux ingrédients. Ces données ne s’appliquent qu’aux ingrédients contenus d’après la recette et pour laquelle la directive 2005/26/CE ne prévoit pas d’autorisation spéciale.

Concernant le phénomène de contamination croisée des allergènes, nous vous informons que la société Seyfried s’efforce par des mesures de nettoyage régulières des systèmes de mixage et d’alimentation de maintenir le risque d’infiltration de substances potentiellement allergènes à un niveau aussi faible que possible.

Néanmoins, en raison de la diversité de nos produits, nous ne pouvons pas exclure toute contamination croisée avec les allergènes susmentionnés utilisés dans notre exploitation, qui peuvent apparaître à l’état de traces.

10. Informations diverses

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).

11. 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.