

 La Bovida	FICHE TECHNIQUE PIMENT D'ESPELETTE	FT/PRD/06/001	
		V.5 CREATION : 02/05/2008 MAJ : 24/01/2024 VALIDÉE LE 08/04/24	1/3

Description du produit

- Description technique : *Famille des Capsicum Annuum*
- Aspect : fine poudre
- Couleur : rouge orangé. La mouture est suffisamment fine pour que les particules n'excèdent pas 5 mm.
- Goût : piquant fort mais non brûlant

Ingrédients

INGRÉDIENTS	TYPE	ORIGINE(S)	%
Piment d'Espelette	Epice	AOP (France)	100

Recommandations d'étiquetage

<u>Ingrédients :</u> Epice ou piment d'Espelette	<u>Dosage et Mode d'utilisation</u> Selon le goût désiré.
--	---

Données techniques

<u>Conditionnement :</u> MP001002 En 40g référence 0100090927 En 250g référence 0100090926	<u>Emballage</u> Pot en verre Sachet plastique
<u>DLUO</u> 24 mois <i>La durée de vie étant dépendante des conditions de stockage et d'utilisation par le client, LA BOVIDA ne s'engage sur aucune DLUO du produit après ouverture et ne délivrera aucune prolongation de DLUO.</i>	<u>Stockage</u> Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine fermé.

 La Bovida	FICHE TECHNIQUE PIMENT D'ESPELETTE	FT/PRD/06/001	
		V.5 CREATION : 02/05/2008 MAJ : 24/01/2024 VALIDÉE LE 08/04/24	2/3

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant, de :	PRESENCE DANS LE PRODUIT OUI / NON	NATURE DE LA SUBSTANCE ET DE SES DERIVES
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	NON	
CRUSTACES et produits à base de crustacés	NON	
ŒUFS et produits à base d'œufs	NON	
POISSONS et produits à base de poissons	NON	
ARACHIDES et produits à base d'arachides	NON	
SOJA et produits à base de soja	NON	
LAIT et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	
FRUITS A COQUE* , et produits à base de ces fruits	NON	
CELERI et produits à base de céleri	NON	
MOUTARDE et produits à base de moutarde	NON	
SESAME et produits à base de sésame	NON	
ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/ KG OU 10 MG / LITRE exprimées en SO2	NON	
LUPIN et produits à base de lupin	NON	
MOLLUSQUE et produits à base de mollusques	NON	

Allergènes Majeurs selon règlement UE 1169/2011 et ses modifications

* à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

Présence sur le site : lactose, lait et dérivés, soja, pistaches, œufs, gluten, blé, céleri, moutarde, crustacés, poissons, sulfites, sésame, noisette et moule.

 La Bovida	FICHE TECHNIQUE PIMENT D'ESPELETTE	FT/PRD/06/001	
		V.5 CREATION : 02/05/2008 MAJ : 24/01/2024 VALIDÉE LE 08/04/24	3/3

Analyses bactériologiques et physico-chimiques

<u>Critères bactériologiques</u>		<u>Critères contaminants</u>	
E.coli	< 300 ufc / g	Aflatoxines B1	< 5µg / kg
Listéria	absence / 25g	Aflatoxines totales	
Salmonelles	absence / 25g	B1 + B2 + G1 + G2	< 10µg / kg
		Ochratoxine A	< 20µg / kg
		Colorants artificiels	absence
		(sudan I, II, III, IV, parared, orange II, rouge de toluidine rhodamine B, jaune de méthyle, jaune de métanile, bixine E 160 B)	
		Nos matières premières utilisées pour nos mélanges secs ou liquides sont conformes aux règlements 1881/2006 (contaminants) et 396/2005 (pesticides) ainsi que leurs mises à jour.	

Analyses Nutritionnelles pour 100 g

ÉNERGIE		LIPIDES (Dont acides gras saturés)	GLUCIDES (Dont sucres)	PROTÉINES	SEL
kJ	kcal	11g	23g	14g	0,08g
1451	347	(2g)	(20g)		

Attestations

Ionisation Règ 1999/2 du 22/02/99	Produit n'ayant subi aucune ionisation
OGM Règ 1829/2003 et 1830/2003	Produit garanti sans OGM.
Huile de Palme	Produit ne contenant pas d'huile de palme ajoutée.
Hallal	Produit non certifié hallal.
Kasher	Produit non certifié kasher

Remarques importantes

Pour denrées alimentaires ; produit destiné à la fabrication. A utiliser selon les lois, décrets et usages en vigueur.

Toutes les indications physiques, chimiques et nutritionnelles sont des moyennes.

Les critères bactériologiques donnés sont applicables aux produits non ouverts et stockés selon les conditions recommandées.

Les éléments mentionnés sont basés sur l'état actuel de nos connaissances et partagés dans le souci de l'information auprès de l'utilisateur.