



Fiche Technique

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1
D-65396 Walluf
E-mail: info@van-hees.com
Web: /www.van-hees.com

N° d'article

415852

Nom du produit

MARKLAND® Pfeffer weiß gemahlen Superieur

Description du produit

des fruits secs, murs, moulus de Piper nigrum L.

Composition

poivre blanc moulu

Recommandation de déclaration selon réglementation (UE) N° 1169/2011

Ingrédients: épice

Dose d'emploi

	de	à	par
selon besoin		0,00	0
		0,00	0
		0,00	0

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Cendres	%			3,5
Teneur en pipérine	%		5,0	
Cendres insolubles dans l'acide	%			0,3
Teneur en huiles essentielles	ml/100g		1,2	
Perte lors du séchage	%			13
Granulométrie	mm			0,4

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	1382
	kcal	326
Graisses	g	2,1
- Acides gras saturés	g	0,6
Glucides	g	64,3
- Sucres	g	0,6
Fibres alimentaires	g	4,3
Protéines	g	10,4
Sel (Sodium*2,5)	g	0,01

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g			50 000
Coliformes totaux	germes/g			100
Escherichia coli	germes/g			10
Moisissures	germes/g			1 000
Levures	germes/g			1 000
Presumptive Bacillus cereus	germes/g			100
Spores de Clostridium sulfitoréducteurs	germes/g			50
Salmonelles	germes/25 g			neg.

Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011

	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☒
Oeufs et produits à base d'oeufs	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☒
Soja et produits à base de soja	☐	☒
Lait et produits à base de lait	☐	☒
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	☐	☒
Céleri et produits à base de céleri	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde	☐	☒
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☒
Anhydrides sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☒

Les informations d'allergènes correspondent exclusivement à notre recette et à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont basées sur les informations actuelles de nos fournisseurs de matières premières. Nous avons mis en place une politique d'allergènes et selon l'état actuel de nos connaissances nous analysons les matières premières sur des allergènes non déclarés, mais éventuellement contenus. Pour plus d'information voir la politique d'allergènes de VAN HEES.

Autres substances allergènes et ingrédients

	Oui	Non
Huile de soja	☐	☒
Lécithine de soja	☐	☒
Viande de boeuf	☐	☒
Dérivés de bovins	☐	☒
Viande de porc	☐	☒
Dérivés de porc	☐	☒
Volaille	☐	☒
Dérivés de volaille	☐	☒
Saccharose	☐	☒
Fructose	☐	☒
Maïs	☐	☒
Légumineuses	☐	☒
Cacao	☐	☒
Levure	☐	☒
Carotte	☐	☒
Coriandre	☐	☒
Ombellifères	☐	☒
Cannelle	☐	☒
Vanilline	☐	☒
Acide sorbique (E200-E203)	☐	☒
Acide benzoïque (E210-E213)	☐	☒
Parabène (E214-E219)	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Acide glutamique (E620-E625)	☐	☒
Acid guanylique (E626-E629)	☐	☒
Acid inosinique (E630-E633)	☐	☒
Colorants azoïques	☐	☒
Tartrazine (E102)	☐	☒
Jaune orangé S (E110)	☐	☒
Azorubine (E122)	☐	☒
Amarante (E123)	☐	☒
Rouge cochenille A (E124)	☐	☒

Durabilité et stockage

DLUO minimale après production: 24 mois aux conditions de stockage recommandées

Stockage recommandé: Maintenir à température ambiante (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de soleil.

Données sensorielles

Couleur: grisâtre, blanc

Odeur: aromatique, âcre

Goût: aromatique, âcre

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.