



## 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**

411053

**Nom du produit**

MARKLAND® Poivre noir moulu Premium TV

**Description du produit**

des baies séchés, vertes, moulues de Piper nigrum L.

**Composition**

poivre noir 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	%			7,0
Teneur en pipérine	%	5,0		
Cendres insolubles dans l'acide	%			1,5
Teneur en huiles essentielles	ml/100g		1,5	
Perte lors du séchage	%			13
Granulométrie	mm			0,60

<b>Valeurs nutritives</b>
---------------------------

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	1753
	kcal	417
Graisses	g	5,8
- Acides gras saturés	g	4,7
Glucides	g	67,4
- Sucres	g	0,6
Fibres alimentaires	g	26,1
Protéines	g	10,8
Sel (Sodium*2,5)	g	0,11

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>
--

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g			100 000
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
Clostridium sulfito-réducteurs	germes/g			100
Listeria monocytogenes	germes/25 g			100
Salmonelles	germes/25 g			neg.

**Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011**

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

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

### 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, noir

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 (UE) N° 2023/915 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.