



## Fiche Technique Produit

Code Article..... ES0001105                      Version..... 1                      Date d´homologation..... 03/10/14  
Identification numérique..... 395  
Produit..... Poivre Jamaïque moulu  
Code Article Client.....

**Description**              Fruit desséché et moulu du Piment officinalis, Berg.  
**Aspect**                      Poudre.  
**Couleur**                      Marron a marron rougâtre.  
**Arôme**                      Ligerement épicé,doux.  
**Propriétés**                  Produit non G.M.O., non irradié.  
**Ingrédients**              Poivre Jamaïque

	Concept	Minimum	Maximum	Unités	Méthode
Physique	Huiles Essentielles	2	4,5	%	AOAC 962.17
	Humidité		10	%	P-1/05
	Activité de l´eau	0,3	0,6		P-1/03
	Cendres Totales		6	%	AOAC 941.12
	Cendres Insolubles		0,4	%	AOAC 941.12
Microbiologie	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonelle		exempt	en 25 g	AOAC 2004,03

**allergènes**              Ne contient pas d'allergènes (Réglementation 1169/2011).

**Lourdes Coll**  
**Directora de Garantía de Calidad**  
lcoll@pimursa.es