

PIMENTS DE CAYENNE**Caractéristiques Techniques Générales**

Désignation	Piment de Cayenne en saumure
Origine	Tunisie
Composition	Piments de Cayenne 50%, eau 43%, vinaigre 5% , sel 2%.
Mode de préparation	Les piments de Cayenne sont triées, lavée et mis en saumure (mélange d'eau et de sel).
Mode d'utilisation	C'est un produit « prêt à consommer » : En entrée froide, avec quelques feuilles de persil ou de basilic pour la présentation. En accompagnement d'un poisson ou d'une viande grillée, elle s'utilise légèrement réchauffée. On l'utilise également comme sauce
Additifs	Sans additif ni conservateur
Caractéristiques organoleptiques	Aspect : Entiers, croquants Goût : Piquant

Produit sans OGM**Caractéristiques physico chimiques et microbiologiques**

Teneur en sel	<3%	
Taux de pesticides résiduels	abs	
Coliformes totaux à 30°C/gr	<10	NF V 08 – 050 /99
Staphylococcus aureus / gr	<100	XP V 057 – 1 /94
Salmonelles / 25gr	0	NF V 08 – 052 /97
Entérobactéries sulfito-réducteurs à 46°C/gr	<10	XP V 08 – 061 /96
Microorganismes aérobies à 30°C/gr	<100	NF V 08 – 051 /99
Levures – Moisissures à 25°C/gr	<10	NF ISO 7954 /88

Conditionnement et Conservation

Code à barre	<u>350 gr</u> : 6191557000095
Emballage primaire	Pot alimentaire en verre de 350 gr net
Emballage secondaire	Cartons ou plateaux alimentaires de 12 pots.
Palettisation	Par palette contenant 130 cartons en 350
Mode de transport	Par container ou remorque.
Mode de stockage	A température ambiante
DLC	24 mois