

## 1. INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE

Coordonnées de l'entreprise Alavi Taste  
Engineers BV Adresse Elisabethplein 2 - 203  
Commune 8670 Koksijde  
Pays Belgique  
Numéro de téléphone +32 59 700 115  
E-mail [kwaliteit@alavi.be](mailto:kwaliteit@alavi.be)  
Site web [www.alavi.be](http://www.alavi.be)  
N° de TVA BE0882601416

## 2. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

### 2.1 Caractéristiques générales

Référence produit B 010 1649-0,5  
Code Nom du produit 00000038940  
**Poivrons rouge séchés BIO - 500 g**  
Code EAN 5415242035522  
Intrastat - Code NC

### 2.2 Caractéristiques physiques

|                        |                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Description du produit | Petites baies rondes et roses, issues du Schinus terebinthifolius ou du Schinus molle L.      |
| Odeur et saveur        | Parfum aromatique, sucré et fruité, avec une note de genièvre. Goût poivré, légèrement sucré. |
| Aspect et couleur      | Petits grains ronds. Couleur allant du rose foncé au rouge.                                   |
| Pays d'origine         | Brésil, Madagascar                                                                            |

### 2.3 Ce produit convient aux régimes suivants

Végétarien ☒  
Végétalien ☒  
Halal ☐  
Casher ☒

Certificat bio

Le produit BIO est conforme au règlement 2018/848/CE

## 2.4 Caractéristiques chimiques et valeurs nutritionnelles

Teneur en humidité  $\leq 14$  %

### Liste des valeurs nutritionnelles

(Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent varier en raison des variations naturelles des matières premières utilisées)

|                           |       |                                              |
|---------------------------|-------|----------------------------------------------|
| Valeur énergétique        | 1172  | kJ/100 g ou 100 ml<br>kCal / 100 g ou 100 ml |
|                           | 280,1 |                                              |
| Protéines                 | 6     | g/100 g ou 100 ml                            |
| Glucides                  | 39    | g/100 g ou 100 ml                            |
| Sucre                     | 31    | g/100 g ou 100 ml                            |
| Polysaccharide            |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| s Amidon                  |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| Lipides                   | 11    | g/100 g ou 100 ml                            |
| Acides gras saturés       | 2     | g/100 g ou 100 ml                            |
| Acides gras monoinsaturés |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| Acides gras polyinsaturés |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| Acides gras trans         |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| Acides gras oméga-3       |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| Acides gras oméga-6       |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| Fibres                    | 0     | g/100 g ou 100 ml                            |
| Sel                       |       | g/100 g ou 100 ml                            |
| Sodium                    |       | g/100 mg ou 100 ml                           |
| Cholestérol               |       | g/100 mg ou 100 ml                           |

Liste des valeurs nutritionnelles (conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

## 2.5 Liste des ingrédients et mode d'emploi

### Ingrédients : Poivrons roses séchés BIO - 500 g

Épice\* (poivre rose). (\*) Produit d'origine biologique

## 2.6 Informations sur les allergènes

| Allergène                                                 | Contamination            |                          |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                           | croisée sur la           | chaîne de production     |
| 1. Blé contenant du gluten                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Crustacés                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Œufs                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Poisson                                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Arachides                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Soja                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Lait                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Fruits à coque                                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Céleri                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Moutarde                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. Graines de sésame                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. Anhydrides soufrés et sulfites en concentrations > 10 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. Lupin                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. Mollusques                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## 2.7 Valeurs microbiologiques microbiologiques

|                               | Limite       |          |
|-------------------------------|--------------|----------|
| Nombre total de germes        | ≤ 10 000 000 | UFC/g    |
| Levures                       | ≤ 100 000    | UFC/g    |
| Moisissures                   | ≤ 100 000    | UFC/g    |
| Bacillus cereus               | ≤ 10 000     | UFC/g    |
| Staphylococcus aureus         | ≤ 1 000      | UFC/g    |
| Clostridia sulfito-réducteurs | ≤ 10 000     | UFC/g    |
| E. coli                       | ≤ 10 000     | UFC/g    |
| Salmonella                    | ≤ 0          | UFC/25 g |
| Entérobactéries               | ≤ 0          | UFC/g    |
| Coliformes                    | ≤ 1 000      | UFC/g    |

## 2.8 Conservation du produit

Durée de conservation en

jours Conditions de stockage

Dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière directe du soleil. En raison de ses propriétés hygroscopiques, tout emballage ouvert doit être utilisé immédiatement ou refermé soigneusement.

## 2.9 Emballage

L'emballage comprend :

Poids (kg) :

Tous nos produits sont emballés conformément aux règlements (UE) n° 10/2011 et 2023/2006 et au règlement (UE) n° 135/2004 du Conseil concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

## 3. DÉCLARATION OGM ET IONI

Le produit est-il fabriqué à l'aide de technologies OGM ?

Le produit est-il irradié ou contient-il des ingrédients irradiés ?

- ☒ Conformément au règlement (UE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés ainsi que la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.
- ☒ Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- ☒ Conformément à la directive 1999/02/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant le traitement des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires par ionisation.
- ☒ Conforme à la directive 1999/3/CE établissant une liste communautaire des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation.

---

## 4. CONTAMINANTS

- Conformément au règlement (CE) n° 915/2023 fixant les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Conformément au règlement (CE) n° 470/2009, compte tenu de la procédure d'établissement des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine animale.
- Conformément au règlement (CE) n° 396/2005 fixant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale, et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

## 5. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Aucun danger connu

- Contact avec les yeux : rincer abondamment à l'eau et consulter immédiatement un ophtalmologue
- Contact avec la peau : rincer abondamment à l'eau
- En cas d'ingestion : ne pas faire vomir et consulter un médecin dès que possible
- Après inhalation : transporter la personne à l'air frais et consulter un médecin
- Risque d'incendie et d'explosion : Ininflammable. En cas d'incendie, pas de fumées toxiques.
- Le risque d'explosion de poussière est minime lorsque les procédures de travail GMP sont respectées.

Toutes les informations sont fournies de bonne foi, sans garantie ni obligation quant à leur exactitude ou aux résultats obtenus. L'utilisateur accepte les risques éventuels. Aucune disposition du présent document ne doit être interprétée comme une recommandation d'applications qui enfreignent des brevets en vigueur ou la prolongation d'une licence sur la base de brevets en vigueur