




# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## FICHE DE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI TECHNISCHE SPECIFICATIE PRODUCT PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION DATA SHEET

|  |   |   |
|--|---|---|
| Dénomination latine :<br>Latin Dénomination :<br>Latijnse benaming : | <b>Piper nigrum tot..bio.</b>                       |  |
| Dénomination commerciale<br>Handelsnaam<br>Sales name                | POIVRE NOIR BIO<br>PEPER ZWARTE BIO<br>PEPPER BLACK |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Description</b><br><b>Omschrijving</b><br><b>Description</b>  | Poivre noir bio<br>Pepper zwarte bio<br>Peper black whole steam treated organic  |
| <b>Caractéristiques physico-chimiques</b><br><b>Fysisch-chemische eigenschappen</b><br><b>Physicochemical characteristics</b>  | Couleur : noir brunâtre<br>Kleur : bruin zwart<br>Color : brownish black<br><br>Aspect : fruit de couleur verte<br>Uiterlijk : groene gekleurd fruit<br>Aspect : green colored fruit<br><br>Saveur / goût : chaud, piquant, caractéristique<br>Smaak : warm, scherp, karakteristiek<br>Flavour/taste : hot, pungent, characteristic<br><br>Humidité relative : < 65%<br>Relatieve vochtigheid : < 65%<br>Relative humidity : < 65% |
| <b>BIO Product :</b>   | Yes  |
| <b>Caractéristiques microbiologiques</b><br><b>Microbiologische karakteristieken</b><br><b>Microbiological characteristics</b> | Possible sur demande et à la charge du client.<br>Mogelijk op aanvraag en op kosten van de klant.<br>Possible on request and at the expense of the customer.   |
| <b>Traitement subis</b><br><b>Ondergane behandeling</b><br><b>Treatment given</b>  | Aucun<br>Geen<br>Any   |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Contre-indication</b>         | Le poivre est irritant pour les muqueuses (irritation buccale, projections oculaires). |
| <b>Contra-indicatie</b>          | Peper irriteert de slijmvliezen (orale irritatie, oogprojecties).                      |
| <b>Contraindication</b>          | Pepper is irritating to the mucous membranes (oral irritation, eye projections).       |
| <b>Conditionnement emballage</b> | <i>En conditionnement spécial à la demande nr 5000082</i>                              |
| <b>Verpakkingen</b>              | <i>In speciale verpakking op aanvraag nr 5000082</i>                                   |
| <b>Conditioning packaging</b>    | <i>In special conditioning on demand nb 5000082</i>                                    |
| <b>Composition :</b>             | Poivre noir bio  |
| <b>Samenstelling :</b>           | Pepper zwarte bio  |
| <b>Composition :</b>             | Pepper black whole steam treated organic   |
| <b>Données d'étiquetage</b>      | POIVRE NOIR BIO  |
| <b>Etiket</b>                    | PEPER ZWARTE BIO   |
| <b>Labelling</b>                 | PIPER NIGRUM TOT BIO   |
|                                  | Le numéro de lot se trouve sur l'étiquette   |
|                                  | Het lotnummer is aanwezig op het etiket  |
|                                  | The batch number is located on the label   |
|                                  | Date de durabilité minimale : 48 mois  |
|                                  | Datum van minimale houdbaarheid : 48 maanden   |
|                                  | Minimum durability date : 48 month   |

□ **Liste des allergènes selon la réglementation européenne 116/20011 annexe II / Verordening (EU) nr 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie (allergenen) aan consumenten / ALLERGENS according to Regulation (Eu) No 1169/2011 Annex II**

|  | Présent dans le produit<br>Aanwezig in het product<br>Present in the product | Présent dans la société<br>Aanwezig in het bedrijf<br>Present in the factory | Contamination croisée maîtrisée<br>Kruisbesmetting beheerst<br>Cross contamination mastered |
|--|--|--|---|
| <p>Céréales contenant du gluten, et produits à base de ces céréales</p> <p>Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen</p> <p>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</p> | <b>No</b>  | <b>Yes</b>   | <b>Yes</b>  |
| <p>Crustacés et produits à base de crustacés</p> <p>Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren</p> <p>Crustaceans and products thereof</p>  | <b>No</b>  | <b>No</b>  | <b>No</b>   |
| <p>Oeufs et produits à base d'œufs</p> <p>Eieren en producten op basis van eieren.</p> <p>Eggs and products thereof</p>  | <b>No</b>  | <b>No</b>  | <b>No</b>   |
| <p>Poissons et produits à base de poissons</p> <p>Vis en producten op basis van vis</p> <p>Fish and products thereof</p>   | <b>No</b>  | <b>No</b>  | <b>No</b>   |
| <p>Arachides et produits à base d'arachides</p> <p>Aardnoten en producten op basis van aardnoten</p> <p>Peanuts and products thereof</p>   | <b>No</b>  | <b>No</b>  | <b>No</b>   |

|  | Présent dans le produit<br>Aanwezig in het product<br>Present in the product | Présent dans la société<br>Aanwezig in het bedrijf<br>Present in the factory | Contamination croisée maîtrisée<br>Kruisbesmetting beheerst<br>Cross contamination mastered |
|--|--|--|---|
| Soja et produits à base de soja<br>Soja en producten op basis van soja,<br>Soybeans and products thereof   | <b>No</b>  | <b>No</b>  | <b>No</b>   |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)<br>Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)<br>Milk and products thereof (including lactose)   | <b>No</b>  | <b>No</b>  | <b>No</b>   |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits<br>Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten, en producten op basis van noten<br>Nuts (i.e. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof | <b>No</b>  | <b>Yes</b>   | <b>Yes</b>  |
| Céleri et produits à base de céleri<br>Selderij en producten op basis van selderij<br>Celery and products thereof  | <b>No</b>  | <b>Yes</b>   | <b>Yes</b>  |
| Moutarde et produits à base de moutarde<br>Mosterd en producten op basis van mosterd<br>Mustard and products thereof   | <b>No</b>  | <b>Yes</b>   | <b>Yes</b>  |
| Graines de sésame et produits à base de graine de sésame<br>Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad<br>Sesame seeds and products thereof   | <b>No</b>  | <b>Yes</b>   | <b>Yes</b>  |

|  | Présent dans le produit<br>Aanwezig in het product<br>Present in the product | Présent dans la société<br>Aanwezig in het bedrijf<br>Present in the factory | Contamination croisée maîtrisée<br>Kruisbesmetting beheerst<br>Cross contamination mastered |
|--|--|--|---|
| Anhydre sulfureux et sulfites<br>Zwavel dioxide en sulfieten<br>Sulphur dioxide and sulphites                                  | No   | No   | No  |
| Lupin et produits à base de lupin<br>Lupine en producten op basis van lupine<br>Lupin and products thereof                     | No   | No   | No  |
| Mollusques et produits à base de mollusque<br>Weekdieren en producten op basis van weekdieren<br>Molluscs and products thereof | No   | No   | No  |

**Organismes génétiquement modifiés (OGM) / Genetisch gemodificeerde organismen (GMO) / Genetically modified organisms (GMO)**

Conformément aux règlements (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003, le produit n'est ni génétiquement modifié ni contient d'ingrédients génétiquement modifiés. Il n'y a pas besoin de déclaration acc. aux règlements mentionnés ci-dessus.

Volgens de Verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003 is het product noch genetisch gemodificeerd, noch bevat het genetisch gemodificeerde ingrediënten. Er is geen aangifte acc. naar de bovengenoemde voorschriften.

According to Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003, the product neither is genetically modified, nor contains any genetically modified ingredients. There is no need of declaration acc. to the above named regulations.

**Utilisation attendue / Verwacht gebruik /Expected use :**

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Conditions de distribution / distributie vereisten / Terms of distribution</b></p> <p><b>Conditions de conservation / voorwaarden voor opslag / Conservation conditons</b><br/>(température/durée, temperatuur/duur, temperature/duration)</p> | <p><i>En emballage special à la demande n° 5000082</i><br/><i>In speciale verpakking op aanvraag nr 5000082</i><br/><i>In special conditioning on demand n° 5000082</i></p> <p>Stocké à l'abri de la lumière<br/>Température maximum 25° C et humidité relative &lt; 65%<br/>A consommer avant 3 ans<br/>Bewaren : buiten invloed van licht.<br/>Maximum temperatuur 25° C en relatieve vochtigheid &lt; 65%<br/>Voor 3 jaren te consumeren<br/>Stored products must be protected from light.<br/>Maximum temperature 25° C and relative humidity &lt; 65%<br/>Consume before 3 years</p>   |
| <p><b>Utilisation attendue</b></p> <p><b>Verwacht gebruik</b></p> <p><b>Expected use</b></p>   | <p><input type="checkbox"/> Le poivre est utilisé comme stomachique et digestif.<br/><input type="checkbox"/> Il s'emploie contre la gale et comme rubéfiant dans les douleurs névralgiques.<br/><input type="checkbox"/> Le poivre est mondialement utilisé comme épice.</p> <p><input type="checkbox"/> Peper wordt gebruikt voor betere maag en spijsvertering.<br/><input type="checkbox"/> Het werkt tegen schurft en als analgetische zalf bij neuralgische pijn.<br/><input type="checkbox"/> Peper wordt wereldwijd als specerij gebruikt.</p> <p><input type="checkbox"/> Pepper is used as stomachic and digestive.<br/><input type="checkbox"/> It works against scabies and as a rubefacient in neuralgic pain.<br/><input type="checkbox"/> Pepper is used worldwide as a spice.</p> |
| <p><b>Emplois fautifs potentiels</b></p> <p><b>Potentieel verkeerd gebruik</b></p>   | <p><b>Bon à savoir :</b> Le poivre est irritant pour les muqueuses (irritation buccale, projections oculaires).</p> <p><b>Goed om te weten :</b> Peper irriteert de slijmvliezen (orale irritatie, oogprojecties).</p>  |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Potentially wrong use</b> | <b>Good to know :</b> Pepper is irritating to the mucous membranes (oral irritation, eye projections). |
|------------------------------|--|