



## FICHE TECHNIQUE

### **Baies de Chiloe – Poivre de Magellan en gros**

Nom latin : *Drimys winteri*

#### Identification produit

Dénomination	Baies de Chiloe – fruits entiers séchés de <i>Drimys winteri</i>
Ingrédients	Baies entières récoltées à maturité et séchées
Origine	Chili – Île de Chiloe (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 20 90 00)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et frais
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céleri, sésame, moutarde, fruits à coque
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Vegan	Oui

#### Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g

#### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	≤ 12 %
Aspect	Baies entières, triées

Densité	Environ 280 g/L
---------	-----------------

### Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Baies sombres, rondes à légèrement ovales, séchées
Couleur	Brun à noir
Odeur	Parfum résineux, boisé, proche de l'encens
Goût	Piquant, camphré, légèrement amer, intense et épicé

### Utilisation prévue

Usage
Alternative sud-américaine au poivre – s'utilise sur viandes grillées, gibiers, poissons, légumes rôtis, sauces et pickles

### Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine

### Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte manuelle → Séchage → Tri → Conditionnement → Stockage → Expédition

### Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi
Non irradié
Sans OGM
Produit 100 % naturel

À consommer dans les 24 mois suivant la livraison si stockage conforme

### Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides

### L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : [contact@ileauxepices.com](mailto:contact@ileauxepices.com)