FICHE TECHNIQUE

Baies Roses (Poivre Rose) en gros
Nom latin : *Schinus terebinthifolius Raddi*
Origine : Brésil ou Inde (voir étiquette)

Dénomination	Baies entières, saines, propres et déshydratées
Ingrédients	100 % baies roses (*Schinus terebinthifolius*)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; boîtes 320 g ; sachets 10 g ; cartons de 10 kg
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 48 mois)
Conditions de stockage	Conserver au sec, au frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Durée après ouverture	Non précisée
Utilisation prévue	Usage culinaire – condiment pour la population en général
Certification	Conforme aux réglementations alimentaires européennes
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Granulé, entier
Couleur	Rose intense
Odeur	Douce et piquante, sans odeurs étrangères

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 14 %
Activité de l'eau (Aw)	≤ 0,8
Cendres totales	≤ 7 %
Cendres insolubles dans l'acide	≤ 1,8 %
Ocratoxine A	≤ 15 ppb
Plomb	≤ 0,60 ppm
Benzo[a]pyrène	≤ 10 ppb
Somme des 4 hydrocarbures aromatiques PAH	≤ 50 ppb

Pesticides	Conforme aux LMRs UE

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g pendant toute la durée de vie
Salmonella / 25 g	Absence

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Ne contient aucun allergène selon la liste INCO

Étiquetage requis

- Dénomination du produit
- Ingrédients
- Origine
- Raison sociale et coordonnées du fabricant
- Poids net
- Date de consommation recommandée
- Lot

L'ile aux épices
58 bld du 8 mai 1945
66660 Port-Vendres – FRANCE
Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99
Mail : contact@ileauxepices.com