



FICHE TECHNIQUE

Bhut Jolokia – piment entier, flocons ou poudre séchée en gros

Nom latin : *Capsicum chinense*

Identification produit

Dénomination	Bhut Jolokia – piment séché (entier, flocons ou poudre)
Ingrédients	100 % piment Bhut Jolokia (<i>Capsicum chinense</i>), cultivé
Origine	Inde – région du Nagaland (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 (minimum 18 mois après livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 20 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit sec (< 60 % HR), frais (< 20 °C), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun selon règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Aucune signalée
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme aux règlements en vigueur
Mycotoxines	Conforme aux règlements en vigueur
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Les valeurs microbiennes sont inférieures aux seuils de la DGHM (2010) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 10,0 %
Cendres totales	< 8,0 %
Cendres insolubles dans l'acide	< 1,0 %
Force (Scoville)	Environ 1 000 000 SHU

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	377 kcal / 1577 kJ
Protéines	12,0 g
Matières grasses	17,0 g
Dont acides gras saturés	3,22 g
Glucides	32,0 g
Dont sucres	30,4 g
Fibres alimentaires	24,9 g
Sel	0,08 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Entier, flocons (3–9 mm) ou poudre – orange-rouge à rouge
Odeur	Typique de l'espèce, terreuse, chaude
Saveur	Extrêmement piquante

Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à l'assaisonnement – à manipuler avec précaution (gants, masque, lunettes recommandés). À tenir hors de portée des enfants. Usage professionnel ou domestique averti.

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Forme (entier, flocons, poudre)
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Mention de sécurité : "Produit extrêmement piquant"

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Séchage → Triage → Broyage éventuel → Conditionnement

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit conforme aux règlements européens en vigueur sur contaminants, résidus de pesticides, matériaux d'emballage
Sans OGM
Non irradié
Sans allergènes selon le règlement (UE) 1169/2011
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 18 mois suivant la livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages alimentaires

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