



FICHE TECHNIQUE

Poivre Cubèbe en gros

Nom latin : *Piper cubeba L.*

Origine : Java, Indonésie (voir étiquette)

Dénomination	Baies séchées du poivre cubèbe
Ingrédients	100 % poivre cubèbe (<i>Piper cubeba L.</i>)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; vrac possible
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (24 mois minimum à partir de la livraison)
Conditions de stockage	Conserver au frais (max. 25 °C), au sec (humidité < 65 %), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine non ouvert
Durée après ouverture	Non précisée
Utilisation prévue	Usage culinaire : condiment aromatique
Certification	Conforme aux réglementations alimentaires de l'UE
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Aspect / Forme	Baies brunes, légèrement plus grosses que le poivre noir, avec surface cannelée et queue
Odeur	Camphrée, boisée, poivrée
Goût	Amer-piquant avec arôme de térébenthine

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12 %
Huile essentielle	> 5 %
Cendres insolubles dans l'acide	< 1,5 %

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Énergie	310 kcal / 1297 kJ
Protéines	10,9 g
Matières grasses	3,3 g
Dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	52,0 g
Dont sucres	49,4 g
Fibres alimentaires	13,3 g
Sel	0,1 g

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence
Évaluation globale	Conforme aux recommandations DGHM (2018) pour les épices

Contaminants / Résidus

Pesticides	Conformes au règlement CE 396/2005
Mycotoxines	Conformes au règlement UE 2023/915

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes / Vegan

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Aucun allergène présent selon le règlement UE 1169/2011 ; aucun risque de contamination croisée
Régime vegan	Convient à une alimentation végétalienne (sans produits d'origine animale)

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