



FICHE TECHNIQUE

Paprika fort de Voïvodine en gros – poudre

Nom latin : *Capsicum annuum*

Identification produit

Dénomination	Paprika fort de Voïvodine – poudre
Ingrédients	100 % paprika moulu (<i>Capsicum annuum</i>)
Origine	Serbie (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 12 mois à compter de la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 20 °C), sec (< 60 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune – risque de contamination croisée exclu
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement (UE) 2023/915
Colorants interdits	Aucun
Substances chimiques ajoutées	Aucune – sans colorants, arômes ou conservateurs
Contaminants biologiques visibles	Aucun insecte, moisissure ou résidu animal visible
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g
	Conforme aux seuils définis par la DGHM (2018) pour les épices

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 11 %
Valeur colorimétrique	≥ 80 ASTA
Capsaïcine	0,05 – 0,07 %
Aspect	Poudre fine rouge vif, sans grumeaux
Odeur	Typique, fraîche et fruitée
Saveur	Saveur fruitée de paprika, intensité piquante élevée

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	317 kcal
Protéines	14,8 g
Glucides	34,9 g
Dont sucres	33,16 g
Matières grasses	13,0 g
Dont acides gras saturés	2,11 g
Fibres alimentaires	20,9 g
Sel	0,25 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Poudre fine rouge intense, sans agglomérats
Odeur	Fraîche, fruitée, typique du paprika
Saveur	Piquante, fruitée, saveur pleine de paprika

Processus de fabrication

Étapes
Récolte → Séchage → Broyage fin → Conditionnement

Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement – destiné à la consommation humaine générale, y compris usage gastronomique

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables
Sans OGM
Non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 12 mois suivant livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides

Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 –
Emballages

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