



## FICHE TECHNIQUE

### Paprika doux premium bio en gros – poudre

Nom latin : *Capsicum annuum*

#### Identification produit

Dénomination	Paprika doux premium bio – poudre
Ingrédients	100 % paprika doux issu de l'agriculture biologique
Origine	Espagne (région d'Estrémadure – 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 à compter de la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 25 °C), sec (< 60 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun ajouté
Traces possibles	Moutarde
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (UE) 2018/848 et au seuil BNN de 0,01 mg/kg
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement (UE) 2023/915
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 %
Couleur (valeur ASTA)	≥ 120
Additifs	Aucun ajout (ni arôme, conservateur, ni colorant)
Granulométrie	Poudre fine
Aspect	Poudre rouge vif, homogène

## Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Odeur	Typique, fraîche, fruitée
Saveur	Pleine, douce, fruitée, sans piquant

## Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	317 kcal / 1326 kJ
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

*Valeurs indicatives sujettes aux variations naturelles du produit.*

## Processus de fabrication

Étapes
Récolte → Séchage à l'air → Broyage → Conditionnement

## Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement – destiné à la consommation humaine générale

## 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
Certificat biologique – DE-ÖKO-006

## Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans OGM, sans irradiation, sans arômes, sans colorants, sans conservateurs
Sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables
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 18 mois suivant livraison si conservation optimale

## Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique
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'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](mailto:contact@ileauxepices.com)