



## FICHE TECHNIQUE

### Paprika vert doux en gros – poudre

Nom latin : *Capsicum annuum*

#### Identification produit

Dénomination	Paprika vert doux – poudre
Ingrédients	100 % paprika doux moulu ( <i>Capsicum annuum</i> )
Origine	Espagne (région d'Extremadura – 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 à la réglementation en vigueur
Mycotoxines / PAK	Aflatoxine B1 < 5 µg/kg ; Total (B1+B2+G1+G2) < 10 µg/kg ; Ochratoxine A < 10 µg/kg
Métaux lourds	Pb < 2 mg/kg ; Cd < 0,5 mg/kg ; Hg < 0,25 mg/kg
Additifs / substances chimiques	Aucun colorant, conservateur, arôme ni adjuvant ajouté
Contaminants biologiques visibles	Aucun insecte, moisissure ou résidu visible
Vegan	Oui

#### Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g
	Conforme aux seuils définis par la DGHM (2010) pour les épices

## Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 11 %
Capsaïcine	Absente – non piquant
Aspect	Poudre fine verte, sans grumeaux
Odeur	Fraîche, fruitée, typique du paprika
Saveur	Pleine, fruitée, sans piquant

## 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

## Processus de fabrication

Étapes
Culture → Récolte → Séchage à l'air → 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**

<b>Déclaration</b>
Produit sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables
Sans OGM
Non irradié
Sans colorants, arômes ou conservateurs ajoutés
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**

<b>Référence</b>
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](mailto:contact@ileauxepices.com)