



FICHE TECHNIQUE

Poivre blanc de Penja en gros IGP

Nom latin : *Piper nigrum*

Identification produit

Dénomination	Poivre blanc de Penja IGP
Ingrédients	100 % poivre blanc de Penja (<i>Piper nigrum</i>)
Origine	Cameroun (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (1460 jours après production)
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, à température ambiante

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Baies de poivre blanc entières, calibrées, séchées
Couleur	Blanc cassé à crème
Odeur	Typique, poivrée, sans odeur étrangère
Goût	Franc, piquant, avec notes boisées et légèrement fermentées

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Humidité	≤ 12 % (valeur usuelle)
HAP (somme des 4)	≤ 50 ppb
Aflatoxine totale	< 10 ppb
Aflatoxine B1	< 5 ppb
Ochratoxine A	< 15 ppb
Ionisation	Produit non ionisé
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005
Métaux lourds	Conforme au règlement (UE) 2023/915

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Limite
Flore aérobie mésophile (30 °C)	m = 10 ⁴ ufc/g, M = 10 ⁵ ufc/g, n=1
Entérobactéries présumées (30 °C)	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	m = 100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i> présomptif	m = 1 000 ufc/g, M = 10 000 ufc/g, n=5, c=1
Levures et moisissures	Dénombrement sans valeur limite

Allergènes

Présence	Allergène
Aucune	Absence totale déclarée

Conformité réglementaire

- **Produit naturel**
- **Sans OGM** – conforme aux règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003
- **Non ionisé** – conforme à la directive 1999/2/CE
- **Sans allergènes majeurs** – règlement (UE) 1169/2011
- **Conforme aux règlements :**
 - (UE) 2023/915 – Contaminants
 - (CE) 396/2005 – Pesticides
 - (UE) 1169/2011 – Information au consommateur

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