



FICHE TECHNIQUE

Piment d'Arbol – poudre en gros

Nom latin : *Capsicum annuum*

Identification produit

Dénomination	Piment d'Arbol – poudre séchée
Ingrédients	100 % fruits séchés et moulus de <i>Capsicum annuum</i>
Origine	Mexique (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 après livraison si stockage optimal)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 20 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 20 °C), sec (< 60 % HR), à l'abri de la lumière, emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun selon règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Non signalées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides / Mycotoxines	Conforme aux règlements CE 396/2005 et UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Les valeurs sont conformes aux seuils de la DGHM (2010) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	8,0 à 10,0 %
Teneur en sable	0,1 à 0,4 %
Additifs	Aucun – produit naturel
Force (Scoville)	Environ 35 000 SHU
Granulométrie	Poudre

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	318 kcal / 1330 kJ
Protéines	12,0 g
Matières grasses	17,3 g
Dont acides gras saturés	3,3 g
Glucides	29,4 g
Dont sucres	10,3 g
Fibres alimentaires	27,2 g
Sodium	30 mg

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Poudre rouge
Odeur	Aromatique
Saveur	Très piquante

Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à l’assaisonnement – consommation humaine (usage professionnel ou domestique)

Informations étiquetage attendues

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

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Séchage → Lavage → Tamisage → Broyage → Détection des métaux → Conditionnement

Seuils de détection métallique :

- Ferreux : 1,0 mm
- Non-ferreux : 1,2 mm
- Acier inox : 1,0 mm

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans contaminants chimiques ou microbiens anormaux
Sans OGM
Non irradié
Sans allergènes selon règlement (UE) 1169/2011
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 12 mois suivant la livraison si stockage optimal

Réglementation applicable

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

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

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