



FICHE TECHNIQUE

Piment de Cayenne moulu en gros

Nom latin : *Capsicum annuum*

Origine : Chine, Espagne, Pérou (voir étiquette)

Dénomination	Poudre de piment de Cayenne issue de fruits mûrs, sains, propres et séchés
Ingrédients	100 % piment de Cayenne (<i>Capsicum annuum</i>)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; boîte PET 250 cc (150 g), boîte hôtelière 1500 cc (410 g – 600 g), sachets 1 kg, sacs 25 kg, sachets 60 g
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 36 mois)
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec, frais (< 25 °C), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Durée après ouverture	Non précisée
Utilisation prévue	Usage culinaire – destiné à la population générale
Certification	Conforme aux réglementations européennes en vigueur
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Aspect / Texture	Poudre fine (pulvérulente)
Couleur	Rouge orangé (ASTA 90–110)
Saveur	Typiquement piquante
Arôme	Typique du piment

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 14 %
Activité de l'eau	< 0,8
Cendres totales	≤ 10 %
Cendres insolubles	≤ 1 %
Extrait éthéré	Max. 25 %

Fibres brutes	< 30 %
Benzo[a]pyrène	≤ 10 ppb
Somme des 4 HAP	≤ 50 ppb
Plomb	≤ 0,60 ppm

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Escherichia coli</i>	< 1 000 UFC/g
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 UFC/g pendant la durée de vie

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	≤ 5 ppb
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb
Ochratoxine A	≤ 20 ppb
Pesticides	Conformes aux LMRs UE

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

(Source : USDA)

Énergie	282 kcal / 1 180 kJ
Protéines	14,0 g
Matières grasses	13,0 g
Dont acides gras saturés	2,10 g
Glucides	54,0 g
Dont sucres	10,30 g
Sel	0,17 g

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionis	Produit non irradié
Allergènes	Aucun allergène selon le règlement INCO ; contient sulfites ≤ 10 mg/kg ; absence de gluten, lait, œufs, crustacés, arachides, soja, fruits à coque, moutarde, céleri, sésame,

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