



FICHE TECHNIQUE

Piment Chipotle en gros – flocons & poudre

Références produits : 315147 (flocons) / 315148 (poudre)

Nom latin : *Capsicum annuum*

Identification produit

Dénomination	Piment Chipotle – flocons ou poudre
Ingrédients	Fruits séchés et fumés de <i>Capsicum annuum</i>
Origine	Allemagne
Apparence / Couleur	Flocons rouge foncé, brun et noir, avec graines blanches
Odeur	Typique de l'espèce, arôme de fumée
Saveur	Fortement piquant, arôme fumé distinct
Granulométrie	Flocons : 2–4 mm ; poudre fine
Force	Environ 20 000 SHU (échelle de Scoville)
DLUO / DDM	12 mois à partir de la livraison
Conditions de stockage	À conserver à < 20 °C, < 60 % HR, à l'abri de la lumière

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Limite
Humidité	< 10 %
Cendres totales	< 8 %
Cendres insolubles HCl	< 1 %

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Résultat
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence
Autres germes	Conformes aux lignes directrices DGHM (2010) pour les épices

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Énergie	377 kcal / 1577 kJ
Protéines	12,0 g
Matières grasses	17,0 g
dont saturées	3,22 g
Glucides	32,0 g
dont sucres	30,4 g
Fibres alimentaires	24,9 g
Sel	0,08 g

Informations complémentaires

- **Produit vegan**
- **Sans OGM**
- **Sans allergènes** (conformément au règlement (UE) n° 1169/2011)
- **Sans colorant interdit**
- **Pesticides / mycotoxines** : conformes aux réglementations en vigueur
- **Emballage** : conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
- **Sécurité** : adapté à la consommation humaine selon spécifications

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