



## FICHE TECHNIQUE

### Piment Habanero entier séché en gros

Nom latin : *Capsicum chinense*

#### Identification produit

Dénomination	Piment Habanero entier séché
Ingrédients	Fruits entiers séchés de <i>Capsicum chinense</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
Nomenclature douanière	0904 21 90 00 ( <i>à confirmer</i> )
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver à température ambiante (< 25 °C), au sec, à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céleri, sésame, moutarde, gluten
OGM	Produit non génétiquement modifié
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Métaux lourds	Conforme au règlement UE 2023/915

#### Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g
Bacillus cereus	-	< 1 000 ufc/g
Enterobacteries	-	< 1 000 ufc/g
E. coli	-	< 10 ufc/g
Levures et moisissures	-	< 1 000 ufc/g

## Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	≤ 12 %
Densité	160 g/L environ
Aflatoxine totale (B1 + autres)	≤ 10 µg/kg
Aflatoxine B1	≤ 5 µg/kg
Ocratoxine A	≤ 15 µg/kg
Couleur (ASTA)	100 – 160
Capsaïcine (intensité piquante)	100 000 à 350 000 SHU

## Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Piments entiers séchés, homogènes
Couleur	Rouge à brun foncé
Odeur	Arôme intense, fruité et piquant
Goût	Très piquant, aromatique, fruité

## Utilisation prévue

Usage
Très utilisé dans la cuisine mexicaine, sauces piquantes, marinades, plats exotiques

## Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine
Avertissement sur le piquant (si nécessaire)

## Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Séchage → Nettoyage → Tri → Conditionnement → Stockage → Expédition

## Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi
Produit non irradié
Sans OGM
Produit naturellement riche en capsaïcine
À consommer dans les 24 mois suivant la livraison, à conserver au sec et à l'abri de la lumière

## Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides
Directives sur les additifs non autorisés (colorants, conservateurs)

## 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)