



FICHE TECHNIQUE

Piment Jalapeño rouge en gros

Nom latin : *Capsicum frutescens L.*

Identification produit

Désignation	Détail
Dénomination	Piment Jalapeño rouge – flocons ou poudre
Ingrédients	100 % fruits séchés de <i>Capsicum frutescens L.</i>
Origine	Chine (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 (12 mois à partir de la livraison)
Nomenclature douanière	À préciser
Code douane origine	À préciser
Conditions de stockage	Conserver à température ≤ 20 °C, humidité relative ≤ 60 %, à l'abri de la lumière, en emballage d'origine non ouvert
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Non précisées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur sur les teneurs maximales autorisées
Mycotoxines / PAK	Conforme à la réglementation en vigueur sur les teneurs maximales autorisées
Colorants interdits	Aucun
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella / 25 g	Absence

Les valeurs sont conformes aux seuils DGHM (2017) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 10,0 %
Granulométrie	Flocons 1–3 mm ; poudre fine
Intensité (échelle de Scoville)	10 000 – 15 000 SHU

Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Valeur
Aspect / Couleur	Flocons ou poudre rouge
Odeur	Arôme aromatique, typique du piment
Saveur	Brûlante, piquante

Informations nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	377 kcal / 1 577 kJ
Protéines	12,0 g
Matières grasses	17,0 g
- dont acides gras saturés	3,2 g
Glucides	32,0 g
- dont sucres	30,4 g
Fibres alimentaires	25,0 g
Sel	0,08 g

Utilisation prévue

Usage
Épice piquante destinée à la consommation humaine générale – en flocons ou en poudre

Informations étiquetage attendues

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

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans parasites, OGM, colorants interdits ou substances toxiques
Produit non irradié
Emballage conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
Conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

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