



## FICHE TECHNIQUE

### Piment Oiseau en gros

Nom latin : *Capsicum frutescens*

Origine : Ouganda (voir étiquette)

Dénomination	Fruits entiers et séchés de piment oiseau
Ingrédients	100 % piment oiseau ( <i>Capsicum frutescens</i> )
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; carterette 17 g ; flacons PET 250 cc (35 g), 1500 cc (160 g, 250 g, 320 g) ; sacs kraft ou rafia avec PE intérieur de 25 kg
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 36 mois)
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec (HR < 60 %), frais (< 25 °C), à l'abri de la lumière
Durée après ouverture	Non précisée
Utilisation prévue	Utilisation comme condiment ; destiné au consommateur final ou à l'industrie alimentaire
Certification	Conforme à la législation alimentaire européenne
Germination	Produit non destiné à la germination

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Fruits entiers
Couleur	Rouge-orangé
Odeur / Saveur	Intense, caractéristique, piquant, provoque le réflexe d'éternuement

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 10 %
Activité de l'eau	< 0,8
Cendres totales	≤ 8,5 %
Cendres insolubles dans l'acide	≤ 1,25 %
Extrait éthéré	> 15 %
Fibres brutes	≤ 28 %

## Caractéristiques microbiologiques

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

## Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	≤ 5 ppb
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb
Ochratoxine A	≤ 20 ppb
Benzo[a]pyrène	≤ 10 ppb
Somme des 4 HAP (PAH)	≤ 50 ppb
Plomb	≤ 0,60 ppm
Pesticides	Conforme aux LMRs UE

## Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Énergie	318 kcal
Lipides	17,27 g
Dont acides gras saturés	3,26 g
Glucides	56,63 g
Dont sucres	10,34 g
Protéines	12,01 g

## Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisa	Produit non irradié
Allergènes	Ne contient aucun allergène mentionné par le règlement INCO ; sulfites : 0 mg/kg ; absence de gluten, lait, œufs, fruits à coque, etc.

## Conformité réglementaire

Produit conforme aux règlements suivants :

- Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
- Règlement (UE) 1169/2011 – Information au consommateur
- Règlement (CE) 2073/2005 – Critères microbiologiques
- Règlement (CE) 396/2005 – LMR pesticides
- R.D. 2242/1984 – Réglementation des condiments et épices

**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)