



FICHE TECHNIQUE

Piment d'Urfa – flocons de piment en gros

Nom latin : *Capsicum annuum*

Identification produit

Dénomination	Piment d'Urfa – flocons séchés assaisonnés (Isot Chili Flakes)
Ingrédients	Piment (<i>Capsicum annuum</i>), huile de tournesol (8 %), sel marin (3 %)
Origine	Turquie (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 (minimum 12 mois à réception)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 20 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (max. 20 °C), sec (< 60 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun selon règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Non signalées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides / Mycotoxines	Conforme aux règlements CE 396/2005 et UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Les valeurs sont inférieures aux seuils du DGHM (2018) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	$\leq 20,0 \%$
Cendres totales	$\leq 19,0 \%$
Cendres insolubles dans l'acide	$\leq 2,5 \%$
Granulométrie	1–3 mm
Force (Scoville)	Environ 35 000 SHU

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	312 kcal / 1306 kJ
Protéines	13,6 g
Matières grasses	2,0 g
Dont acides gras saturés	Non spécifié
Glucides	15,7 g
Dont sucres	6,9 g
Fibres alimentaires	24,9 g
Sel	3,0 g
Sodium	0,04 g
Potassium	1730 mg
Calcium	34 mg
Fer	6 mg

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Flocons 1–3 mm, violet-noir
Odeur	Aromatique
Saveur	Aromatique, piquante

Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement – produit destiné à la consommation générale, usage culinaire

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients (piment, huile de tournesol, sel)
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Séchage → Broyage → Ajout d'huile et de sel → Conditionnement

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans allergènes selon règlement (UE) 1169/2011
Sans OGM
Non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 12 mois suivant la livraison si conditions optimales de conservation

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides

Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
alimentaires

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