



FICHE TECHNIQUE

Poivre Blanc Entier en gros

Nom latin : *Piper nigrum L.*

Origine : Vietnam (voir étiquette)

Dénomination	Baies séchées entières débarrassées de leur péricarpe externe
Ingrédients	100 % poivre blanc (<i>Piper nigrum L.</i>)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; pots, flacons, vrac retravaillé
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 3 ans)
Conditions de stockage	Conserver dans son emballage d'origine, au sec, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Assaisonnement général pour toutes préparations culinaires
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Très aromatique, peu piquante, sans flaveur étrangère
Couleur	Blanc à blanc crème

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	660 g/l
Humidité (max)	14 %
Cendres totales (sur sec, max)	3,5 %
Cendres insolubles dans l'acide (max)	0,3 %
Matières étrangères (max)	1 %
Huiles essentielles (sur sec, min)	1,0 ml/100 g

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Conformité	Conforme à la réglementation en vigueur

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Produit non soumis à l'étiquetage OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Traces possibles : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)

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