



FICHE TECHNIQUE

Poivre long choco en gros – fruits entiers sauvages

Nom latin : Piper longum

Identification produit

Dénomination	Poivre long chocolat – fruits entiers sauvages
Ingrédients	100 % poivre long chocolat (Piper longum)
Origine	Népal (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 24 mois à compter de la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 25 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune – risque de contamination croisée exclu
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement (UE) 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g
	Conforme aux seuils définis par la DGHM (2018) pour les épices

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12,0 %
Huile essentielle	> 2,0 %
Cendres totales	< 7,0 %
Cendres insolubles acides	< 1,5 %
Aspect	Baies sombres soudées en chatons fins de 1 à 2 cm
Tri / Nettoyage	Nettoyage et tri manuel

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	310 kcal / 1297 kJ
Protéines	10,9 g
Glucides	52,0 g
Dont sucres	49,4 g
Matières grasses	3,3 g
Dont acides gras saturés	0,9 g
Fibres alimentaires	13,3 g
Sel	0,1 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Chatons fins de baies soudées, bruns foncés
Odeur	Chaude, douce, notes terreuses et chocolatées
Saveur	Piquante, douce, chaude, avec une nette note chocolatée

Processus de fabrication

Étapes
Récolte sauvage → Séchage solaire → Nettoyage manuel → Tri manuel → Conditionnement

Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement – destiné à la consommation humaine générale, y compris usage gastronomique

Informations étiquetage attendues

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

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables
Sans OGM
Non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 24 mois suivant livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

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