



FICHE TECHNIQUE

Poivre blanc de Kampot en gros

Nom latin : *Piper nigrum L.*

Identification produit

Désignation	Détail
Dénomination	Poivre blanc de Kampot
Ingrédients	100 % baies blanches de poivre <i>Piper nigrum L.</i>
Origine	Cambodge – province de Kampot (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus ; sachets PP 1 kg
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (24 mois à partir de la livraison)
Nomenclature douanière	À préciser
Code douane origine	À préciser
Conditions de stockage	Conserver à température $\leq 25^{\circ}\text{C}$, humidité relative $\leq 65\%$, à l'abri de la lumière, en emballage d'origine non ouvert
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Non indiquées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement (CE) 1881/2006
Vegan	Non précisé

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella / 25 g	Absence

Les valeurs sont conformes aux seuils de la DGHM (2018) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12,0 %
Baies vides	< 1,0 %
Têtes d'épingle (pin heads)	< 1,0 %
Matières étrangères	< 0,1 %
Baies pourries	< 0,5 %

Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Valeur
Aspect / Couleur	Baies crème, calibre 2,5–3,5 mm
Odeur	Arôme puissant, fruité, sans odeur étrangère
Saveur	Typique, fruitée et piquante

Informations nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	310 kcal / 1 297 kJ
Protéines	10,9 g
Matières grasses	3,3 g
- dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	52,0 g
- dont sucres	49,4 g
Fibres alimentaires	13,3 g
Sel	0,1 g

Utilisation prévue

Usage
Épice destinée à la consommation humaine générale

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 ou substances indésirables
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 (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (CE) 1881/2006 – Contaminants
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Directive européenne 2003/89/CE – Allergènes

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