



FICHE TECHNIQUE

Poivre de Kampot lactofermenté en gros

Nom latin : *Piper nigrum* L.

Identification produit

Dénomination	Poivre vert de Kampot lactofermenté – grains entiers frais salés
Ingrédients	Baies fraîches de poivre vert (80 %), sel de mer (20 %), eau
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
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (minimum 18 mois après livraison en emballage fermé)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 11 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 25 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière, emballage fermé. Réfrigérer après ouverture.
Allergènes présents	Aucun selon règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Non détectées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

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

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	15–16 %
Piperine	4–5 %
Huile essentielle	2–4 %
Masse volumique	> 550 g/l
Granulométrie	4–5 mm

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	233 kcal / 973 kJ
Protéines	8,2 g
Matières grasses	2,5 g
Dont acides gras saturés	0,65 g
Glucides	39,0 g
Dont sucres	37,1 g
Fibres alimentaires	10,0 g
Sel	20,1 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Baies noires, humides, parsemées de cristaux de sel
Odeur	Poivrée avec une note subtile d'olive
Saveur	Croquante, goût de poivre vert frais

Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à l'assaisonnement – consommation humaine, prêt à l'emploi. Utilisation directe sans cuisson. Idéal pour les plats raffinés.

Informations étiquetage attendues

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

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Sélection manuelle → Fermentation au sel (plusieurs mois) → Contrôle qualité → 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 18 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
Règlement (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Matériaux au contact des aliments

L'ile aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com