



FICHE TECHNIQUE

Poivre noir bio origine Kilindi (Tanzanie) en gros

Nom latin : Piper nigrum L.

Identification produit

Dénomination	Poivre noir en grains – variété Kilindi – issu de l’agriculture biologique
Ingrédients	100 % poivre noir entier (petit calibre), non hybride, récolté à la main
Origine	Tanzanie – province de Kilindi (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 réception)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 11 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais ($\leq 25^{\circ}\text{C}$), sec ($< 65\%$ HR), à l’abri de la lumière, dans l’emballage d’origine non ouvert
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune signalée
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (UE) 2018/848 et à la valeur BNN : $< 0,01\text{ mg/kg}$
Mycotoxines	Conforme au règlement (UE) 2023/915
Vegan	Oui
Certification bio	DE-ÖKO-006 – Agriculture biologique (UE)

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Les valeurs microbiennes sont inférieures aux seuils définis par la DGHM (2018) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12 %
Huile essentielle	> 3,0 %
Cendres totales	< 7,0 %
Cendres insolubles dans l'acide	< 1,5 %

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	310 kcal / 1297 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

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Grains petits, noirs-bruns, typiques
Odeur	Forte, arôme terreux typique du poivre
Saveur	Saveur pleine et ronde, sans goût étranger

Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à l'assaisonnement ou à l'usage culinaire général – consommation humaine

Informations étiquetage attendues

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

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte manuelle → Séchage au soleil → Nettoyage mécanique avec détection de métaux → Tri manuel → Réduction de charge germinative à la vapeur chaude → Conditionnement

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit exempt de contaminants chimiques, physiques ou microbiens anormaux
Sans OGM
Non irradié
Sans allergènes selon le règlement (UE) 1169/2011
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 24 mois suivant la livraison si stockage optimal

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides

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