



FICHE TECHNIQUE

Poivre noir Lampong biologique en gros

Nom latin : *Piper nigrum* L.

Identification produit

Dénomination	Poivre noir Lampong – grains entiers biologiques
Ingrédients	100 % fruits séchés de <i>Piper nigrum</i> L. – agriculture biologique
Origine	Indonésie – Sud de Sumatra (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 après livraison si emballage non ouvert)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 11 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit sec (< 65 % HR), frais (< 25 °C), à l'abri de la lumière, emballage fermé
Allergènes présents	Aucun selon règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Aucune signalée
OGM	Sans OGM (conforme règlement 1830/2003/CE)
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme aux règlements (CE) 834/2007, 889/2008 et BNN : < 0,01 mg/kg
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

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

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12,0 %
Huile essentielle	> 2,0 %
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 entiers, petits, gris-noir
Odeur	Arôme vert, légèrement boisé
Saveur	Poivrée, fine et citronnée, très piquante
Nettoyage	Mécanique avec détection de métaux

Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à l'assaisonnement – consommation humaine (usage domestique ou professionnel)

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 → Contrôle → 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 24 mois suivant la livraison si stockage optimal

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides
Règlement (CE) 834/2007 – Agriculture biologique
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