



FICHE TECHNIQUE

Poivre Long de Sumatra bio en gros – Entier, coupé ou moulu

Nom latin : *Piper retrofractum* Vahl

Origine : Indonésie (Sumatra, culture biologique contrôlée)

Dénomination	Poivre long entier, coupé ou moulu – issu de l'agriculture biologique
Ingrédients	100 % poivre long biologique (<i>Piper retrofractum</i>)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; vrac possible
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (conservation minimale 24 mois à date de livraison)
Conditions de stockage	Conserver à l'abri de la lumière, au frais (max. 20 °C), au sec (humidité relative max. 60 %), dans l'emballage d'origine non ouvert
Durée après ouverture	Non précisée
Utilisation prévue	Assaisonnement pour usages culinaires
Certification	Agriculture biologique – DE-ÖKO-006
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Aspect / Couleur	Baies sombres fusionnées en chatons de 3 à 5 cm ; morceaux de 4 à 6 mm ; poudre brun clair à moyen
Odeur	Douce et chaude, avec des notes terreuses
Goût	Piquant, très chaud, avec une note sucrée et chaude

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12 %
Huiles essentielles	> 2 %
Cendres totales	< 7 %
Cendres insolubles dans l'acide	< 1,5 %

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Énergie	326 kcal / 1 370 kJ
Protéines	10,0 g
Lipides	2,1 g
Dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	64,0 g
Dont sucres	61,0 g
Fibres alimentaires	13,1 g
Sel	0,1 g

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence
Autres germes	Conformes aux valeurs de référence DGHM (2018)

Contaminants / Résidus

Pesticides	Conformes au règlement (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008 sur l'agriculture biologique ; respect de la valeur BNN de 0,01 mg/kg
Mycotoxines	Conformes au règlement UE 2023/915

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes / Vegan

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Aucun allergène déclaré – contamination croisée exclue autant que possible
Régime Vegan	Convient à une alimentation végétalienne (sans produits animaux)

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