



## FICHE TECHNIQUE

### Poivre noir de Mondolkiri en gros – grains entiers biologiques

Nom latin : *Piper nigrum* L.

#### Identification produit

| Dénomination             | Poivre noir de Mondolkiri – grains entiers biologiques                                             |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients              | 100 % poivre noir ( <i>Piper nigrum</i> L.) issu de l'agriculture biologique                       |
| Origine                  | Cambodge (région nord-est de la 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 24 mois à compter de la livraison)                                         |
| Nomenclature douanière   | À confirmer                                                                                        |
| Code douane origine      | À préciser si applicable                                                                           |
| Conditions de stockage   | Endroit frais (< 25 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé |
| Allergènes présents      | Aucun selon le règlement (UE) 1169/2011                                                            |
| Traces possibles         | Aucune                                                                                             |
| OGM                      | Sans OGM                                                                                           |
| Ionisation / Irradiation | Produit non irradié                                                                                |
| Pesticides               | Conforme aux seuils définis par le BNN                                                             |
| Mycotoxines / PAK        | Conforme à la réglementation européenne applicable                                                 |
| Vegan                    | Oui                                                                                                |

#### Caractéristiques microbiologiques

| Paramètre  | Valeur maximale                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------|
| Salmonella | Absence dans 25 g                                              |
|            | Conforme aux seuils définis par la DGHM (2010) pour les épices |

#### Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètre | Valeur    |
|-----------|-----------|
| Humidité  | < 12,0 %  |
| Densité   | > 550 g/l |

|                             |                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| Grains vides                | < 1,0 %                                                |
| Têtes d'épingle (Pin Heads) | < 1,0 %                                                |
| Matières étrangères         | < 0,1 %                                                |
| Grains pourris              | < 0,5 %                                                |
| Granulométrie               | Grains sélectionnés manuellement, calibre 3,0 – 4,0 mm |
| Aspect                      | Grains noirs entiers, homogènes                        |

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

| Paramètre                | Valeur             |
|--------------------------|--------------------|
| Énergie                  | 280 kcal / 1172 kJ |
| Protéines                | 11,0 g             |
| Glucides                 | 52,5 g             |
| Dont sucres              | 2,08 g             |
| Matières grasses         | 3,5 g              |
| Dont acides gras saturés | 0,85 g             |
| Fibres alimentaires      | 13 g               |
| Sel                      | 0,1 g              |

### Caractéristiques organoleptiques

| Critère | Description                                       |
|---------|---------------------------------------------------|
| Odeur   | Note fruitée, douce, légèrement épicée            |
| Saveur  | Fruité et piquant, avec intensité poivrée typique |
| Aspect  | Grains noirs entiers                              |

### Processus de fabrication

| Étapes                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|
| Récolte manuelle → Séchage → Tri manuel → Calibrage → Conditionnement |

### Utilisation prévue

| Usage                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Assaisonnement – destiné à la consommation humaine générale, y compris usage gastronomique |

## Informations étiquetage attendues

| Informations à mentionner sur l'étiquette          |
|----------------------------------------------------|
| Dénomination du produit                            |
| Ingrédients                                        |
| Origine                                            |
| Poids net                                          |
| DLUO / DDM                                         |
| Numéro de lot                                      |
| Coordonnées de l'opérateur                         |
| Certificat biologique – DE-ÖKO-006 (si applicable) |

## Déclarations complémentaires

| Déclaration                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|
| Produit sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables |
| Sans OGM                                                                  |
| Non irradié                                                               |
| Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969            |
| Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011    |
| À consommer dans les 24 mois suivant livraison si conservation optimale   |

## Réglementation applicable

| Référence                                                     |
|---------------------------------------------------------------|
| Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique (si certifié) |
| Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage                         |
| Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants                        |
| Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides                          |
| Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages        |

## 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](mailto:contact@ileauxepices.com)