FICHE TECHNIQUE

Poivre Phu Quoc – grains entiers en gros
Nom latin : Piper nigrum L.

Identification produit

Dénomination	Poivre noir de Phu Quoc – grains entiers
Ingrédients	Poivre noir (Piper nigrum L.)
Origine	Vietnam (île de Phu Quoc – 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
Traces possibles	Aucune – risque de contamination croisée exclu
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement (UE) 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g
	Conforme aux seuils définis par la DGHM (2018) pour les épices

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12,0 %
Huile essentielle	> 2,5 %
Cendres insolubles acides	< 0,5 %
Granulométrie	Trié manuellement, calibre environ 3,5–4,5 mm
Aspect	Grains noirs à reflets rouges, de grande taille
Cendres totales	Non spécifiées

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	310 kcal / 1297 kJ
Protéines	10,9 g
Glucides	52,0 g
Dont sucres	49,4 g
Matières grasses	3,3 g
Dont acides gras saturés	0,9 g
Fibres alimentaires	13,3 g
Sel	0,1 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Grains entiers, gros calibre, couleur noir-rouge
Odeur	Notes poivrées avec arômes fruités et floraux
Saveur	Saveur florale et fruitée, intensité moyenne

Processus de fabrication

Étapes
Récolte tardive à pleine maturité → Séchage au soleil → Tri manuel par des petits producteurs locaux

Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement de plats – 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

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) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

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