



FICHE TECHNIQUE

Poivre de Pondichéry en gros

Nom latin : **Piper nigrum L.**

Identification produit

Dénomination	Poivre noir de Pondichéry – grains entiers
Ingrédients	100 % fruits séchés de Piper nigrum L.
Origine	Inde / Cambodge (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 (proche 0904 11 90)
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 règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Aucune signalée
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides / Mycotoxines	Conforme aux règlements en vigueur sur les limites maximales autorisées
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Les valeurs sont inférieures aux seuils DGHM (2010) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12,0 %
Densité	> 580 g/l
Baies vides	< 1,0 %
Petites baies (« pin heads »)	< 1,0 %
Corps étrangers	< 0,1 %
Baies pourries	< 0,5 %
Granulométrie	Tri manuel – 4,0 à 5,0 mm

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
Aspect	Grains entiers, couleur brun-noir à rougeâtre
Odeur	Arôme fort, fruité, poivre mûr, sans odeur étrangère
Saveur	Saveur poivrée pleine, fruitée, légèrement sucrée

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
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Séchage → Triage manuel → 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
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Matériaux au contact des aliments

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