



FICHE TECHNIQUE

Voatsiperifery noir (Poivre Bourbon) en gros

Nom latin : *Piper borbonense*

Identification produit

Dénomination	Poivre Voatsiperifery noir – grains entiers séchés issus de cueillette sauvage
Ingrédients	Baies entières séchées de <i>Piper borbonense</i>
Origine	Madagascar (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
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904110000)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	≤ 5 °C, < 65 % HR, à l'abri de la lumière, dans son emballage d'origine
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune contamination croisée détectée
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé, conforme à la directive 1999/2/CE
Pesticides	Conforme aux règlements CE 396/2005 et UE 2023/915
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Vegan	Oui – sans produit ou sous-produit d'origine animale

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g

Conforme aux valeurs DGHM 2018 pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	< 12 %
Granulométrie	Non spécifiée (baies entières avec pédoncule)

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Petites baies brun foncé avec pédoncule
Odeur	Camphrée, boisée, légèrement résineuse
Goût	Piquant modéré, avec notes de térébenthine

Utilisation prévue

Usage
Parfait pour sauces, viandes, poissons, légumes, cuisine exotique ou gastronomique

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte manuelle → Séchage → Tri → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi
Non irradié
Sans OGM
Sans allergène
Convient à un régime vegan
À consommer dans les 24 mois suivant la livraison, non ouvert et stocké dans des conditions optimales

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides
Règlement (CE) 1935/2004 & (UE) 10/2011 sur les 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