



FICHE TECHNIQUE

Poivre noir de Sulawesi en gros – grains entiers biologiques

Nom latin : *Piper nigrum* L.

Identification produit

Dénomination	Poivre noir de Sulawesi – grains entiers biologiques
Ingrédients	100 % poivre noir (<i>Piper nigrum</i> L.) issu de l'agriculture biologique
Origine	Indonésie (île de Sulawesi – 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 (conforme au règlement CE 1830/2003)
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement CE 834/2007, CE 889/2008 et au seuil BNN de 0,01 mg/kg
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement CE 1881/2006
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 totales	< 7,0 %
Cendres insolubles acides	< 1,5 %
Granulométrie	Naturellement gros grains
Aspect	Grains noirs, relativement gros

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 noirs, assez gros
Odeur	Fraîche, verte, arômes complexes avec fine note citronnée
Saveur	Typique, fine, poivrée avec une grande intensité

Processus de fabrication

Étapes
Culture biologique → Récolte manuelle → Séchage au soleil → Nettoyage mécanique avec détection de métaux → Tri manuel

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

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans OGM, non irradié, sans allergènes
Sans substances toxiques, sans contaminants inacceptables
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
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Règlement (CE) 1830/2003 – OGM

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