



FICHE TECHNIQUE

Poivre vanille en gros – mélange concassé bio

Nom latin : Mélange – Piper nigrum, Piper longum, Piper szechuanense, Capsicum spp., Vanilla planifolia

Identification produit

Dénomination	Poivre vanille – mélange concassé bio
Ingrédients	Poivre noir de montagne (Sri Lanka), poivre long, poivre de Sichuan, vanille Bourbon moulue, poudre de piment – issus de l'agriculture biologique
Origine	Multi-origine : Sri Lanka, autres pays selon composant – 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 12 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 (UE) 2018/848 et au seuil BNN de 0,01 mg/kg
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 %
Aspect	Mélange concassé jaune-brunâtre
Odeur	Note poivrée avec parfum fin de vanille
Saveur	Poivrée douce avec touche de vanille

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	309 kcal / 1295 kJ
Protéines	10,6 g
Glucides	51,53 g
Dont sucres	47,78 g
Matières grasses	3,48 g
Dont acides gras saturés	0,92 g
Fibres alimentaires	13,42 g
Sel	0,1 g

Processus de fabrication

Étapes
Récolte des poivres et gousses → Séchage → Broyage des composants → Mélange → 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

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 12 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

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