



FICHE TECHNIQUE

Poivre vert en grains déshydraté en gros

Nom latin : *Piper nigrum L.*

Origine : Inde (voir étiquette)

Dénomination	Baies de poivre vert déshydratées entières, saines, sèches et propres
Ingrédients	100 % poivre vert (<i>Piper nigrum L.</i>)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; flacons, pots ; vrac retravaillé
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 3 ans)
Conditions de stockage	Conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	S'utilise principalement en cuisine thaï ; également en Europe dans les plats de gibier ou de canard
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique après réhydratation, sans flaveur étrangère
Couleur	Vert

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	370 g/l
Humidité (max)	8 %
Cendres totales (sur sec, max)	5 %
Cendres insolubles dans l'acide (max)	0,3 %

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Conformité	Conforme à la réglementation en vigueur

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Produit non soumis à étiquetage OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Contient sulfites . Traces possibles : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)

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