



FICHE TECHNIQUE

Trinidad Scorpion – piment entier, en flocons ou poudre en gros

Nom latin : *Capsicum chinense*

Identification produit

Dénomination	Trinidad Scorpion – piment séché entier, concassé ou en poudre
Ingrédients	100 % piment Trinidad Scorpion (<i>Capsicum chinense</i>), cultivé
Origine	Taiwan (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 réception)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0904 20 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	À conserver au sec (< 60 % HR), à l'abri de la lumière, température < 20 °C, 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	Conformes à la réglementation européenne en vigueur
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Les germes sont en dessous des valeurs limites et d'alerte fixées par la DGHM (2010) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 10,0 %
Cendres totales	< 8,0 %
Cendres insolubles dans l'acide	< 1,0 %
Force (Scoville)	Environ 1 200 000 SHU

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	377 kcal / 1577 kJ
Protéines	12,0 g
Matières grasses	17,0 g
Dont acides gras saturés	3,22 g
Glucides	32,0 g
Dont sucres	30,4 g
Fibres alimentaires	24,9 g
Sel	0,08 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Entier, flocons (3–6 mm) ou poudre – rouge
Odeur	Typique, très aromatique et piquante
Saveur	Extrêmement piquante, fruitée

Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à l'assaisonnement – consommation humaine avec précaution. Très piquant : à tenir hors de portée des enfants. Utilisation avec gants, masque et lunettes recommandée lors de la

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Forme (entier, flocons, poudre)
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Mention de sécurité : "Produit extrêmement piquant"

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Séchage → Broyage ou tri → Contrôle → Conditionnement

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans contaminants chimiques, physiques ou microbiens anormaux
Sans OGM
Non irradié
Sans allergènes selon règlement (UE) 1169/2011
Élaboré selon les Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 12 mois suivant la livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages alimentaires

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