



FICHE TECHNIQUE

Mélange Tuk Meric en gros – pour sauce au poivre biologique

Nom latin : Mélange – Piper nigrum L., Sel marin, Saccharum officinarum L.

Identification produit

Dénomination	Tuk Meric – mélange pour sauce au poivre biologique
Ingrédients	Poivre noir*, flocons de sel marin, sucre de fleur de coco*
Origine	Allemagne (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	Conserver dans un endroit frais (≤ 20 °C), sec (≤ 60 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun selon le règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Aucune
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008 – seuil BNN : 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 valeurs indicatives de la DGHM (2018) pour les épices

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 10 %

Granulométrie	Grains concassés, 1–5 mm
Aspect	Poivre concassé noir-brun, flocons de sel blancs, sucre brun
Odeur	Forte, fruitée
Saveur	Poivrée, sucrée et salée – ronde et équilibrée

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	287 kcal / 1199 kJ
Protéines	4,9 g
Glucides	66,5 g
Dont sucres	59,0 g
Matières grasses	1,5 g
Dont acides gras saturés	0,4 g
Fibres alimentaires	8,0 g
Sel	19,0 g

Valeurs moyennes indicatives, soumises à des variations naturelles.

Recommandation de préparation

Étapes
Mélanger 1 cuillère à café de Tuk Meric avec 1 à 2 cuillères à café de jus de citron vert frais pour obtenir une sauce poivrée typiquement cambodgienne. On peut y ajouter de l'ail et de l'huile

Utilisation prévue

Usage
Sauce ou dip pour viande, poisson, fruits de mer, légumes, riz, pâtes ; ou en marinade barbecue – destiné à la consommation humaine générale

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients (dont sucre de fleur de coco et sel marin)
Origine
Poids net

DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Certification biologique – DE-ÖKO-006

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans OGM, non irradié, sans allergènes
Sans substances toxiques, parasites ou 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 la 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