FICHE TECHNIQUE - POIVRE NOIR LOURD

1. Identification du produit

Nom botanique	Piper nigrum L.
Famille	Piperaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Grain
Origine	Madagascar
Type de récolte	Manuelle
Qualité	Lourd
Mode d'obtention	Echaudage – Fermentation – Séchage – Egrainage – Triage
Dénomination du produit	Poivre noir lourd
Labellisation	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Grain entier
Couleur	Noir - Brun
Odeur	Caractéristique du poivre noir

3. Caractéristiques physico-chimiques

Aw	Entre 0,30 et 0,40
Taux d'humidité	≤12%
Granulométrie	>500
Conservateur	Aucun

4. Caractéristiques microbiologique

Flore totale	≤ 100 000 UFC/g
Clostridium sulfito-réducteurs	≤ 10 000 UFC/g
E. coli	≤ 10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures	≤ 100 000 UFC/g
Moisissures	≤ 100 000 UFC/g
Aflatoxines B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales	< 10 µg/kg
Ochratoxines A	< 15 µg/kg

5. Utilisation

Aromatisant des plats cuisinés.

6. Conditionnement

En sachets de 1Kg en PEBD.
Autre conditionnement : possible, nous consulter.

7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité
DLC : 18 mois