

FICHE TECHNIQUE - BAIE ROSE (PVR)



1. Identification du produit

Référence de produit	PVR
Nom botanique	Schinus molle
Nom commun	Baie rose, Poivre rose
Origine	Madagascar (MG)
Qualité	Gourmet (G1) / Premium (G2) / Whole (FAQ)
Saison	Avril / Mai / Juin

2. Caractéristiques Physico-Chimiques

Aspect	Baies sphériques et rugueuses
Couleur	Rose à rouge vif
Odeur	Fruité, épicé, légèrement poivré
Goût	Doux, épicé, avec une légère amertume
Humidité	≤ 12%
Densité relative (d20/20)	0.885 - 0.900
Indice de réfraction à 20°C	1.475 - 1.485
Teneur en huiles essentielles	2-4%

3. Propriétés et utilisations

Culinaire	Utilisée comme épice, en assaisonnement (viandes, poissons, sauces)
Cosmétique	Intégrée dans des formulations de parfums et huiles essentielles
Médicinale	Antioxydante, anti-inflammatoire, digestive
Industrie agroalimentaire	Conservation des aliments, production d'extraits naturels

4. Conditions de stockage et emballage

Stockage : À l'abri de l'humidité et de la lumière, température ≤ 25°C

Emballage : Sachets scellés, sacs en toile, cartons hermétiques