

Fiche technique	AOP Piment d'Espelette <i>Capsicum annum l</i>	
	Code EAN:	
	Code produit:	
	DLUO : 2 ans	
Confirmé le		Le 01/03/2023

Dénomination commerciales :	AOP Piment d'Espelette
Fournisseur	LA MAISON DU PIMENT
Adresse	96 Rue des Artisans 64480 USTARITZ
Tel	05 59 93 03 98
Contact Qualité	Vincent DARRITCHON
Email	contact@lamaisondupiment.com

COMPOSITION		
Ingrédients	% mis en œuvre	Origine
Piment d'Espelette	100	France

CONDITIONNEMENT	
SACHET SOUS VIDE	5kg 1 kg 250g 40g 15g
Couche par palette	
Carton par couche	

Fiche technique	AOP Piment d'Espelette Attestation allergènes				
	Allergènes	Absence	Presence	Si présence préciser :	
Nature				Incorporation volontaire	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten (blé seigle, orge, avoine, épautre, kanut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X				
Crustacés et produits à base de crustacés	X				
Œufs et produits à base d'oeuf	X				
Arachide et produits à base d'arachide	X				
Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées; b) des tocophérols mixtes naturels (e306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huile végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produits à partir de stérols dérivés d'huile végétales de soja.	X				

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lacosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol	X				
Fruit à coque à savoir: amandes (Amygdalus communis L.) noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	X				
Céleri et produits à base de céleri	X				
Moutarde et produits à base de moutarde	X				
Graine de sésame et produits à base de graine de sésame	X				
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l	X				
Lupin et produit à base de lupin	X				
Mollusques et produits à base de mollusques	X				
Poisson et dérivés	X				

Fiche technique	AOP Piment d'Espelette Valeurs nutritionnelles & Traitement
VALEURS NUTRITIONNELLES	
Valeurs calorique	396,6 kcl/100g
Valeurs énergétique	1670kj/100g
Humidité	2,7g/100g
Protéines	14,5g/100g
Lipides	12,2g/100g
Cendres	13,43g/100g
Glucides	57g/100g
Glucide assimilables	21,6g/100g
MINERAUX	
Matières minérales	8
Calcium	0,06
Phosphore	0,06
Potassium	3
Magnésium	0,2
Chloruree	0,04

<i>SUCRES - EDULCORANT</i>	
Glucose	6,2g/100g
Fructose	11,2g/100g
Lactose	0,2g/100g
Saccharose	1,1g/100g
Maltose	0,1g/100g
<i>CORPS GRAS</i>	
Acide gras saturés	16,9g%
Acide gras mono-insaturés	10g%
Acide gras poly-insaturés	72,30%
Acide gras non déterminés	0,80%
<i>FIBRES</i>	
Fibres	37
<i>TRAITEMENT</i>	
Ionisation	NON
Cet article contient il des des OGM	NON
Nanomatériaux	NON

<i>Fiche technique</i>	AOP Piment d'Espelette Critère physicochimiques
Granulométrie	Moins de 5 mm
Corps étranger	Métal (Aimant)
Humidité	Entre 7% et 9%

<i>Fiche technique</i>	AOP Piment d'Espelette Organoleptique
Couleur	Rouge / Orangé
Mouture	Moins de 5 mm
Piquant	Moyen
Goût	Sucré

<i>Fiche technique</i>	AOP Piment d'Espelette		
	Microbio		
	METHODE	UNITE	CRITERES
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 48336-1	g	500000
Enterobacteriaceae	NF ISO 215286-2	g	5000
Escherchia coli	NF EN ISO 16649-2	g	100
Staphylocoque coaguase positive	V 08-057-1	g	1000
Anaerobies sulfite réducteurs	NFV 08 061(boites)	g	10000
Levures moisissures	NF V 08-059	g	100000
Salmonelle	IRIS BKR 23/07-10/11	25 g	0