

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 21/02/2024

AOC par décret du 29/05/00

Dénomination: PIMENT D'ESPELETTE - ESPELETTE PEPPER

Description : Obtenu par broyage du fruit séché du Capsicum annum L / Obtained by grinding of dried fruit of Capsicum annum L

Origine(s) : France AOP Espelette / France AOP Espelette

DLUO (An) / 2

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Douceâtre et aromatique piquant au début / Sweetish and aromatic, spicy at first .

Couleur / Rouge orangé à rouge foncé / Red orange to
Color : dark red

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue Pour la cuisine du pays Basques / For Pays Basques food
: Intended use

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Aucun

Conditions de stockage : Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.
/ storage conditions

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

Humidité / Moisture % (m/m), max :

12%

Aflatoxines B1 (µg/kg):

<5

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):

<10

Ochratoxines A (µg/kg):

<20

Absence de colorants Sudan I, II, III, IV

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.