FICHA TÉCNICA
Cailleau Herboristerie

Pimienta negra en grano ecológica

ZW555 Nom latin : Pipper nigrum
Famille : PIPERACEES



DESCRIPTION

Noms communs	POIVRE NOIR BIO grain
Description plante	Le poivrier noir est une liane vivace grimpante à tiges ligneuses et articulées. Les feuilles sont alternes, entières, généralement ovales à elliptiques, à extrémité pointue. Les petites fleurs sont regroupées en épis pendants. Elles donnent naissance à des fruits charnus de type drupe, disposés le long de l'épi. Le poivre noir correspond aux fruits récoltés avant leur pleine maturité puis séchés, ce qui leur confère leur aspect sombre et ridé caractéristique.
Description référence	Fruits entiers séchés de Piper nigrum, se présentant sous forme de petits grains globuleux à légèrement ovoïdes, majoritairement réguliers. Grains d'environ 3 à 6 mm de diamètre, présentant une surface nettement ridée, réticulée et irrégulière. Coloration hétérogène allant du brun foncé au brun noirâtre, avec quelques grains brun grisâtre ou brun plus clair. Aspect sec, compact et dur. Les grains sont généralement entiers, avec une enveloppe externe fortement plissée. Texture ferme et dure sous pression, devenant granuleuse après broyage. Odeur caractéristique, aromatique, chaude et épicée.

QUALITÉ

Composition	100% POIVRE NOIR BIO grain

Plan de contrôle analytique	- Contrôle botanique (macroscopique et organoleptique) - Microbiologie selon la catégorie A ou C de la Pharmacopée Européenne - Contaminants (métaux lourds, HAP, mycotoxines, alcaloïdes) selon le règlement (UE) n°2023/915 - Pesticides selon le règlement le règlement (CE) n°396/2005

UTILISATION

Informations complémentaires	Nos produits sont 100 % purs et naturels, sans OGM, sans tests sur les animaux, exempts d'additifs d'origine animale, et conformes à un régime végétarien ou végétalien. Retrouvez l'ensemble de nos attestations et certificats qualité en ligne via le lien ci-dessous, directement accessible depuis notre site internet : https://www.herbo-cailleau.com/fr/page/23-documents-qualite

INFORMATION

Conditionnement	Sachet kraft
Conservation	Date de Durabilité Minimale (DDM) : 5 ans Conserver à l'abri de la lumière directe, à une température inférieure ou égale à 20°C, à l'abri de l'humidité, à l'abri de tous les nuisibles potentiels, dans un récipient adéquat (kraft idéal).
Informations nutritionnelles	Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, les plantes et épices, en tant que produits non transformés ou simplement transformés (notamment séchés), sont exemptées de l'obligation d'étiquetage nutritionnel, sauf disposition spécifique contraire.

NOTIFICATION

Notification	Ce produit n'ayant pas fait l'objet d'analyses spécifiques pour une utilisation cosmétique, nous ne pouvons garantir son adéquation à cet usage. Il incombe également au client de vérifier que le produit est conforme aux exigences de son application dans tous les domaines d'activité. Nous vous invitons à consulter les bulletins d'analyses via ce lien ci-après : https://www.herbo-cailleau.com/fr/page/11-bulletins