

FICHE TECHNIQUE	
<b>POIVRE LONG ROUGE</b>	
Réf.: FARM-LP-22-FR01	Créée le : 03/05/2022

## DESCRIPTION

Variété	Piper Retrofractum
Origine	Kâmpôt - Cambodge
Producteur	FARMLINK
Traitement et emballage	FARMLINK/LEC
Ingrédients	100 % baies entières de poivre rouge long

Le Poivre Long est cultivé de façon traditionnelle (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels) dans une ferme poivrière à Kâmpôt. Le climat et le terroir de la région de Kâmpôt conviennent très bien à l'espèce Piper Retrofractum, originaire de Java. Les fruits sont cueillis rouge à maturité, ils sont ensuite ébouillantés et séchés 4 à 5 jours au soleil. Le traitement du Poivre Long est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Rouge, brun foncé
Odeur	Arôme caractéristique de chocolat, pain d'épices et fruits secs
Goût	Son goût est sucré dans un premier temps puis épicé ensuite

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>400g/l
Taille	Entre 3 et 4 cm long
Humidité	<12%
Huile volatile	NC

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	6,1x10 <sup>2</sup> cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Bacillus cereus à 30° C	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

## CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	36 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

## UTILISATION

Le Poivre Long est très populaire dans la médecine chinoise et ayurvédique. Utilisé comme épice, il développe une saveur de forte chaleur et de musc, et des notes de muscade, cannelle et cardamome. Pour préserver sa saveur, broyez le sur les salades, plats sucrés, marinades de viande ou utilisez-le entier dans des plats mijotés ou des compotes de fruits.