

FICHE TECHNIQUE	
<b>POIVRE NOIR DE KAMPOT (IGP)</b>	
Réf.: LPM-KBP-20-FR	Créée le: 05/04/2020

## DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P-3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA ID: C-027
Ingrédients	100 % baies entières de poivre noir IGP



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle et organique (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels). A partir du mois de janvier, les grappes mures sont cueillies à la main. Elles sont ensuite égrainées, lavées, échaudées et séchées au soleil pendant 2 à 3 jours. Les grains sont ensuite traités et sélectionnés par leur taille (>4mm) et leur poids (densité>570ml) en machine puis à la main. Le traitement du Poivre de Kâmpôt est effectué dans une entreprise respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Noir foncé
Odeur	Arôme caractéristique fort et délicat avec une pointe d'eucalyptus et de menthe fraîche.
Goût	Son goût est intense et doux à la fois
Teneur en pipérine	4,4%

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>600g/l
Taille	4-6 mm Cat. A
Humidité	<7%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	8.0x10 <sup>3</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)
Staphylococcus aureus	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 noir de Kampot développe tout son arôme quand il est moulu frais sur les plats. Il peut être utilisé également lors de cuisson des plats. A utiliser sur des viandes rouges, salades, pâtes.