

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE NOIR DU CAMBODGE	
Qualité Khmer	
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 de Kâmpôt



Le poivre noir qualité Khmer est cultivé à Kâmpôt 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 (cat B. entre 3 et 4 mm) et leur poids (densité>570ml) en machine puis à la main. Le traitement est effectué dans une entreprise respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en s'inscrivant dans une démarche socialement responsable (ISR).

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%

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>600g/l
Taille	Entre 3 et 4mm Cat. B
Humidité	<7%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	8.0x10 ³ 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 Kâmpôt 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.