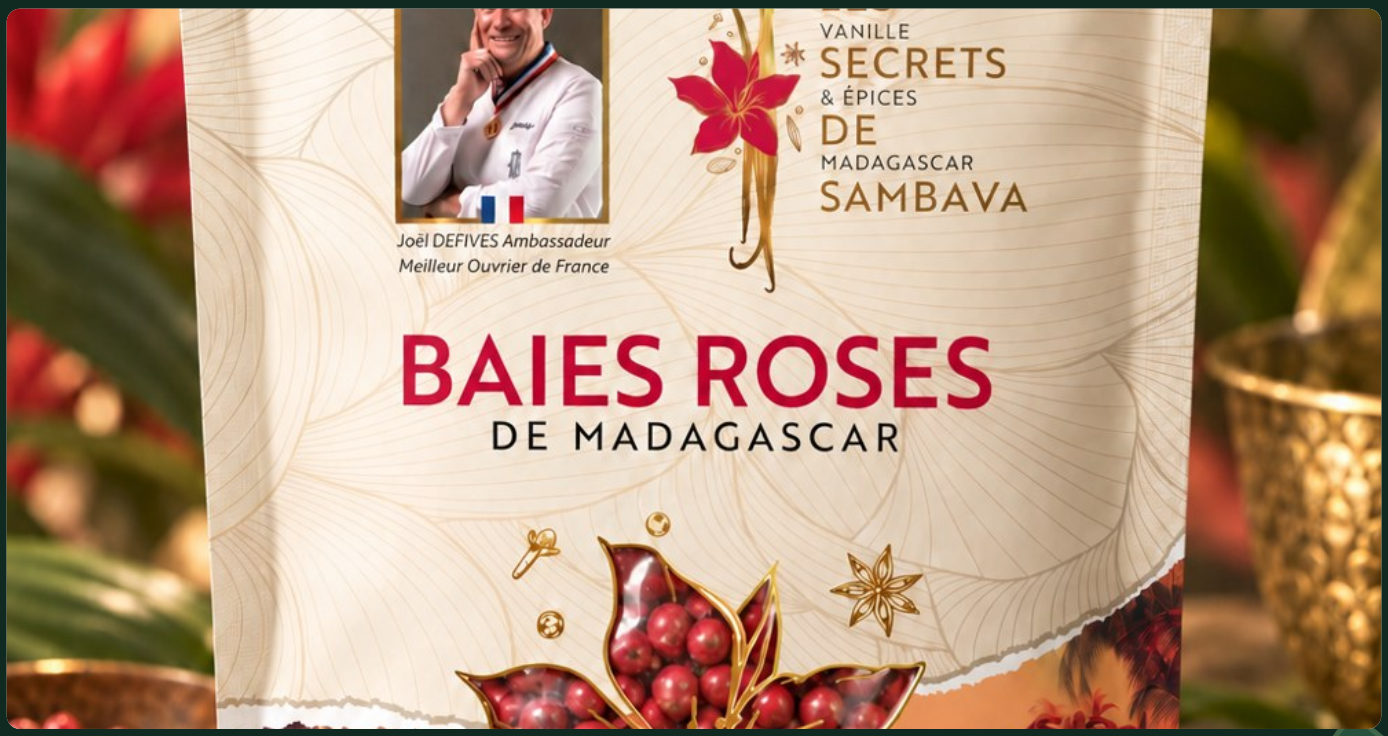
LES SECRETS DE SAMBAVA

COLLECTION PROFESSIONNELLE

DOSSIER 03 / FICHES TECHNIQUES

Épices de Madagascar



Petites boutiques · métiers de bouche · grossistes · industriels

24 FICHES TECHNIQUES · SOMMAIRE CLIQUABLE

Une fiche couvre les formats de composition et de grade identiques.
Les bulletins d’analyses des lots sont fournis lors de la commande.

ÉDITION V2 · 11 OCTOBRE 2026

BLOC 03 · ÉPICES DE MADAGASCAR

Les fiches à parcourir

Cliquer sur un nom pour ouvrir la fiche correspondante.

01	Baies roses de Madagascar - Grade 1	4
02	Fleurs d’hibiscus de Madagascar - Grade A	6
03	Noix de muscade entière de Madagascar - Grade A	7
04	Poivre blanc de Madagascar	9
05	Poivre noir lourd de Madagascar	11
06	Poivre sauvage Voatsiperifery	13
07	Poudre de poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar	15
08	Poivre sauvage gourmet de Madagascar - Grade 1	17
09	Poivre vert déshydraté de Madagascar - Grade A	19
10	Poivre vert frit de Madagascar - Grade 1	21
11	Poivre vert de côte de Madagascar - Grade 1	23
12	Poudre de combava de Madagascar - Grade A	25
13	Zestes de combava de Madagascar - Grade A	27
14	Poudre de curcuma de Madagascar - Grade A	29

BLOC 03 · ÉPICES DE MADAGASCAR

Les fiches à parcourir · suite

Cliquer sur un nom pour ouvrir la fiche correspondante.

15	Lamelles de curcuma de Madagascar - Grade A	31
16	Poudre de gingembre de Madagascar - Grade A	33
17	Lamelles de gingembre de Madagascar - Grade A	35
18	Poudre de curry de Madagascar - Grade Premium	37
19	Graines de cumin de Madagascar	38
20	Cannelle de Ceylan en bâtons 16 cm de Madagascar	40
21	Cannelle de Ceylan en bâtons 12 cm de Madagascar	42
22	Poudre de cannelle de Madagascar	44
23	Piment Pili-Pili de Madagascar - Grade A	46
24	Clous de girofle de Madagascar	47

PRINCIPE DE LECTURE

Chaque forme entière, moulue, frite ou en mélange dispose de sa fiche technique dédiée.

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Baies roses de Madagascar - Grade 1



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Schinus terebinthifolia

PROFIL AROMATIQUE

fruité • floral • résineux • légèrement sucré · 3/5 – Modérée.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % baies roses (Schinus terebinthifolia).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Poissons, crustacés, volaille, chèvre frais, agrumes, chocolat blanc. Les écraser entre les doigts au dernier moment pour préserver leur fraîcheur.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café de baies concassées pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 01

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Baies roses de Madagascar - Grade 1

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 6 %**
Extrait éthéré	**≥ 5 %**
Huile essentielle	**≥ 1,5 % (v/m)**
Corps étrangers	**≤ 0,5 %**
Densité apparente	**~ 350 g/L**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Staphylococcus aureus	**≤ 10^2 UFC/g**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**~ 280 kcal / 1172 kJ**	Lipides totaux	**~ 8 g**
Protéines	**~ 6 g**	dont saturés	**~ 2 g**
Glucides totaux	**~ 55 g**	Fibres alimentaires	**~ 30 g**
dont sucres	**~ 5 g**	Sodium	**~ 15 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 01

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Fleurs d’hibiscus de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Hibiscus sabdariffa

PROFIL AROMATIQUE

acidulé • fruit rouge • floral • vif · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % fleurs d’hibiscus séchées (Hibiscus sabdariffa).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

APPLICATIONS

Infusions, bissap, sirops, cocktails, gelées, desserts, sauces aigres-douces. Infuser à froid pour une expression plus douce, à chaud pour davantage d’intensité.

DOSAGE INDICATIF

3 à 5 g pour 250 ml d’eau ; infuser 5 à 10 min. Ajuster à la recette et à l’intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg (2 × 500 g) Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l’abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 02

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Noix de muscade entière de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Myristica fragrans

PROFIL AROMATIQUE

boisé • chaud • camphré • légèrement sucré · 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % noix de muscade entière décortiquée (Myristica fragrans).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Purées, béchamel, gratins, légumes, viandes, pâtisserie, boissons. Râper très finement juste avant le service : une petite quantité suffit.

DOSAGE INDICATIF

¼ à ½ c. à café râpée pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

PRÉCISIONS PRODUIT

Noix entière, vendue décortiquée.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 03

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Noix de muscade entière de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 3 %**
Extrait éthéré	**25 - 40 %**
Huile essentielle	**≥ 5 % (v/m)**
Myristicine	**≥ 4 % de l'HE**
Corps étrangers	**≤ 0,5 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**525 kcal / 2197 kJ**	Lipides totaux	**36,3 g**
Protéines	**5,8 g**	dont saturés	**25,9 g**
Glucides totaux	**49,3 g**	Fibres alimentaires	**20,8 g**
dont sucres	**28,5 g**	Sodium	**16 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 03

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poivre blanc de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper nigrum

PROFIL AROMATIQUE

chaud • animal • boisé • délicat · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % poivre blanc en grains (Piper nigrum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Poissons, volailles, sauces blanches, purées, légumes, fromages frais. Moudre au dernier moment, avec parcimonie, pour éviter toute amertume.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café fraîchement moulu pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 04

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poivre blanc de Madagascar

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12,5 %**
Cendres totales	**≤ 3 %**
Extrait éthéré	**≥ 6 %**
Pipérine	**≥ 5 %**
Huile essentielle	**≥ 1 % (v/m)**
Corps étrangers	**≤ 0,5 %**
Amidon	**≥ 30 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Staphylococcus aureus	**≤ 10^2 UFC/g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**296 kcal / 1239 kJ**	Lipides totaux	**2,1 g**
Protéines	**10,4 g**	dont saturés	**0,7 g**
Glucides totaux	**68,6 g**	Fibres alimentaires	**26,2 g**
dont sucres	**0,0 g**	Sodium	**5 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 04

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poivre noir lourd de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper nigrum

PROFIL AROMATIQUE

boisé • fruité • chaud • persistant · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % poivre noir en grains (Piper nigrum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Viandes, poissons, légumes rôtis, sauces, œufs, chocolat. Concasser grossièrement pour les cuissons et moudre finement à la finition.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café fraîchement moulu pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 05

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poivre noir lourd de Madagascar

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 7 %**
Extrait éthéré (matière grasse)	**≥ 6 %**
Pipérine (principe actif)	**≥ 4 %**
Huile essentielle	**≥ 2 % (v/m)**
Corps étrangers	**≤ 0,5 %**
Densité apparente	**~ 600 g/L**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Staphylococcus aureus	**≤ 10^2 UFC/g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**255 kcal / 1067 kJ**	Lipides totaux	**3,3 g**
Protéines	**10,4 g**	dont saturés	**1,4 g**
Glucides totaux	**63,9 g**	Fibres alimentaires	**26,5 g**
dont sucres	**0,6 g**	Sodium	**20 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 05

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poivre sauvage Voatsiperifery



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper borbonense

PROFIL AROMATIQUE

sous-bois • résineux • floral • agrume · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % poivre sauvage Voatsiperifery (Piper borbonense).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Gibier, canard, poisson fin, crustacés, légumes, chocolat, fruits rouges. Utiliser entier ou très légèrement concassé en fin de cuisson.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café de grains concassés pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 06

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poivre sauvage Voatsiperifery

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 7 %**
Extrait éthéré	**≥ 5 %**
Huile essentielle	**≥ 3 % (v/m) - exceptionnellement aromatique**
Corps étrangers (tiges, feuilles)	**≤ 2 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**~ 255 kcal / 1067 kJ**	Lipides totaux	**~ 3 g**
Protéines	**~ 10 g**	Fibres alimentaires	**~ 25 g**
Glucides totaux	**~ 64 g**	Sodium	**~ 20 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 06

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poudre de poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper borbonense

PROFIL AROMATIQUE

sous-bois • résineux • floral • agrume · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % poivre sauvage Voatsiperifery moulu (Piper borbonense).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Canard, gibier, poissons fins, crustacés, légumes, chocolat noir, fruits rouges, agrumes. Saupoudrer en fin de cuisson ou au moment du service afin de préserver ses notes volatiles.

DOSAGE INDICATIF

¼ c. à café de poudre pour 4 personnes, puis ajuster. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 07

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poudre de poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar

CRITÈRES DE COMMANDE

Critères de commande retenus pour cette référence. Les résultats mesurés sont indiqués dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Granulométrie	**Précisée pour le lot / la commande**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 07

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poivre sauvage gourmet de Madagascar - Grade 1



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper borbonense

PROFIL AROMATIQUE

boisé • floral • résineux • longue finale · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % poivre sauvage de Madagascar (Piper borbonense).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Viandes, poissons fins, foie gras, légumes, chocolat noir, fruits. Concasser au mortier au dernier moment pour respecter la finesse du grain.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café de grains concassés pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 08

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poivre sauvage gourmet de Madagascar - Grade 1

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 7 %**
Extrait éthéré	**≥ 5 %**
Huile essentielle	**≥ 3 % (v/m) - exceptionnellement aromatique**
Corps étrangers (tiges, feuilles)	**≤ 2 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**~ 255 kcal / 1067 kJ**	Lipides totaux	**~ 3 g**
Protéines	**~ 10 g**	Fibres alimentaires	**~ 25 g**
Glucides totaux	**~ 64 g**	Sodium	**~ 20 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 08

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poivre vert déshydraté de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper nigrum

PROFIL AROMATIQUE

végétal • herbacé • vif • légèrement piquant · 3/5 – Modérée.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % poivre vert déshydraté (Piper nigrum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Sauces, viandes, poissons, légumes, marinades. Réhydrater quelques minutes ou moudre directement selon la texture recherchée.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café pour 4 portions ; jusqu'à 2 c. à café pour une sauce. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 09

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poivre vert déshydraté de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 7 %**
Extrait éthéré	**≥ 4 %**
Pipérine	**≥ 2 %**
Huile essentielle	**≥ 1,5 % (v/m)**
Corps étrangers	**≤ 0,5 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**~ 250 kcal / 1046 kJ**	Lipides totaux	**~ 3 g**
Protéines	**~ 11 g**	dont saturés	**~ 1 g**
Glucides totaux	**~ 60 g**	Fibres alimentaires	**~ 27 g**
dont sucres	**~ 1 g**	Sodium	**~ 20 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 09

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poivre vert frit de Madagascar - Grade 1



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper nigrum

PROFIL AROMATIQUE

herbacé • frais • salé • croquant · 3/5 – Modérée.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Poivre vert (Piper nigrum), sel, huile de tournesol.

ALLERGÈNES

Aucun allergène soumis à déclaration obligatoire identifié dans les ingrédients déclarés. Traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage du produit.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Carpaccios, tartares, poissons, crustacés, salades, verrines, œufs, fromages frais et fruits. Ajouter au dernier moment, entier ou légèrement pilé au mortier. Éviter les cuissons prolongées pour préserver le croquant.

DOSAGE INDICATIF

½ à 1 c. à café pour 4, en finition ; goûter avant de saler. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver à l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière. Après ouverture, refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 10

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poivre vert frit de Madagascar - Grade 1

CRITÈRES DE COMMANDE

Critères de commande retenus pour cette référence. Les résultats mesurés sont indiqués dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 10

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poivre vert de côte de Madagascar - Grade 1



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Piper nigrum

PROFIL AROMATIQUE

végétal • frais • fruité • doux · 3/5 – Modérée.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % poivre vert (Piper nigrum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Sauces au poivre, viandes, poissons, terrines, légumes, fromages frais. Écraser légèrement les grains pour libérer leur fraîcheur sans les réduire en pâte.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café de grains écrasés pour 4 ; davantage en sauce. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 11

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poivre vert de côte de Madagascar - Grade 1

CRITÈRES DE COMMANDE

Critères de commande retenus pour cette référence. Les résultats mesurés sont indiqués dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 11

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poudre de combava de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Citrus hystrix

PROFIL AROMATIQUE

zesté • citronné • floral • très intense · 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % combava en poudre (Citrus hystrix).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Poissons, crustacés, currys, sauces, chocolat blanc, fruits exotiques, cocktails. Commencer par une petite quantité, goûter et ajuster : son parfum se développe rapidement.

DOSAGE INDICATIF

⅛ c. à café en finition pour 4 ; jusqu'à ½ c. à café dans un plat. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 12

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poudre de combava de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 5 %**
Extrait éthéré	**≥ 5 %**
Huile essentielle	**≥ 2 % (v/m) - riche en citronellal et limonène**
Granulométrie	**≤ 0,5 mm**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**~ 300 kcal / 1255 kJ**	Lipides totaux	**~ 4 g**
Protéines	**~ 7 g**	Fibres alimentaires	**~ 20 g**
Glucides totaux	**~ 65 g**	Sodium	**~ 10 mg**
dont sucres	**~ 8 g**		

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 12

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Zestes de combava de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Citrus hystrix

PROFIL AROMATIQUE

zesté • citronné • floral • très vif · 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % zestes de combava séchés (Citrus hystrix).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Poissons, crustacés, currys, sauces, desserts, sirops, cocktails. Infuser entiers, concasser au mortier ou réduire en poudre selon la recette.

DOSAGE INDICATIF

1 à 2 pincées de zestes pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg (2 × 500 g) Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 13

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Zestes de combava de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 5 %**
Extrait éthéré	**≥ 6 %**
Huile essentielle	**≥ 2,5 % (v/m) - riche en citronellal (80%)**
Corps étrangers	**≤ 1 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**~ 280 kcal / 1172 kJ**	Lipides totaux	**~ 3 g**
Protéines	**~ 6 g**	Fibres alimentaires	**~ 18 g**
Glucides totaux	**~ 60 g**	Sodium	**~ 8 mg**
dont sucres	**~ 10 g**		

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 13

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poudre de curcuma de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Curcuma longa

PROFIL AROMATIQUE

terreux • chaud • poivré • légèrement amer · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % curcuma en poudre (Curcuma longa).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Currys, riz, légumes, sauces, soupes, marinades, boissons. Faire revenir brièvement dans une matière grasse avant d'ajouter le liquide.

DOSAGE INDICATIF

½ à 1 c. à café pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 14

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poudre de curcuma de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 8 %**
Cendres insolubles HCl	**≤ 1,5 %**
Extrait éthéré	**≥ 3,5 %**
Curcuminoïdes	**≥ 3 % (mesuré par spectrophotométrie)**
Huile essentielle	**≥ 3,5 % (v/m)**
Granulométrie	**≤ 0,5 mm (100% passant tamis 30 mesh)**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^4 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**
Ochratoxine A	**≤ 30 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**354 kcal / 1481 kJ**	Lipides totaux	**9,9 g**
Protéines	**7,8 g**	dont saturés	**3,1 g**
Glucides totaux	**64,9 g**	Fibres alimentaires	**21,1 g**
dont sucres	**3,2 g**	Sodium	**38 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 14

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Lamelles de curcuma de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Curcuma longa

PROFIL AROMATIQUE

terreux • chaud • poivré • légèrement amer · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % rhizome de curcuma séché en lamelles (Curcuma longa).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Bouillons, riz, currys, pickles, infusions, sauces. Laisser mijoter puis filtrer, ou réhydrater avant de hacher finement.

DOSAGE INDICATIF

3 à 5 lamelles (environ 1 à 2 g) pour 500 ml de bouillon. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 15

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Lamelles de curcuma de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 8 %**
Extrait éthéré	**≥ 5 %**
Curcuminoïdes	**≥ 3 %**
Huile essentielle	**≥ 3 % (v/m)**
Taille des lamelles	**2-10 cm de longueur typique**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^4 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**354 kcal / 1481 kJ**	Lipides totaux	**9,9 g**
Protéines	**7,8 g**	Fibres alimentaires	**21,1 g**
Glucides totaux	**64,9 g**	Sodium	**38 mg**
dont sucres	**3,2 g**		

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 15

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poudre de gingembre de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Zingiber officinale

PROFIL AROMATIQUE

citronné • chaud • piquant • frais · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % gingembre en poudre (Zingiber officinale).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Currys, marinades, pâtisseries, biscuits, infusions, jus, cocktails. L’incorporer progressivement : la sensation chaude s’intensifie en bouche.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l’intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l’abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 16

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poudre de gingembre de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 8 %**
Cendres insolubles HCl	**≤ 1,5 %**
Extrait éthéré	**≥ 4,5 %**
Oléorésine (gingérols + shogaols)	**≥ 3,5 %**
Huile essentielle	**≥ 1,5 % (v/m)**
Granulométrie	**≤ 0,5 mm**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^4 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**335 kcal / 1402 kJ**	Lipides totaux	**4,2 g**
Protéines	**8,98 g**	dont saturés	**1,2 g**
Glucides totaux	**71,6 g**	Fibres alimentaires	**14,1 g**
dont sucres	**3,4 g**	Sodium	**27 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 16

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Lamelles de gingembre de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Zingiber officinale

PROFIL AROMATIQUE

citronné • frais • chaud • piquant · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % rhizome de gingembre séché en lamelles (Zingiber officinale).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Thés, bouillons, currys, marinades, pâtisseries, cocktails. Réhydrater quelques minutes ou infuser directement selon l'effet recherché.

DOSAGE INDICATIF

2 g (3 à 5 lamelles) pour 500 ml de bouillon ; 5 à 8 g en tisane. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg (2 × 500 g) Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 17

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Lamelles de gingembre de Madagascar - Grade A

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 8 %**
Extrait éthéré	**≥ 4,5 %**
Oléorésine (gingérols)	**≥ 3,5 %**
Huile essentielle	**≥ 1,5 % (v/m)**
Taille des lamelles	**1-5 cm de longueur typique**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^4 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**335 kcal / 1402 kJ**	Lipides totaux	**4,2 g**
Protéines	**8,98 g**	Fibres alimentaires	**14,1 g**
Glucides totaux	**71,6 g**	Sodium	**27 mg**
dont sucres	**3,4 g**		

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 17

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poudre de curry de Madagascar - Grade Premium



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Mélange / préparation

PROFIL AROMATIQUE

chaud • épicé • rond • complexe · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Curcuma, coriandre, cumin, fenugrec, gingembre, poivre noir, cardamome, cannelle, piment doux.

ALLERGÈNES

La composition déclarée ne comporte aucun des allergènes soumis à déclaration obligatoire. Traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage du produit.

APPLICATIONS

Currys, légumes, riz, sauces, marinades, viandes, poissons. Faire torréfier doucement quelques secondes pour ouvrir le bouquet aromatique.

DOSAGE INDICATIF

2 à 3 c. à café pour un curry de 4 ; 1 c. à café pour un plat délicat. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, refermer soigneusement et protéger de l'humidité. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 18

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Graines de cumin de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Cuminum cyminum

PROFIL AROMATIQUE

chaud • terreux • citronné • légèrement amer · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % graines de cumin (Cuminum cyminum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Currys, tajines, pains, légumineuses, légumes rôtis, viandes. Torréfier brièvement à sec puis concasser pour libérer les huiles aromatiques.

DOSAGE INDICATIF

1 c. à café de graines pour 4 ; ½ c. à café dans un mélange. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 19

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Graines de cumin de Madagascar

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 9,5 %**
Cendres insolubles HCl	**≤ 1,5 %**
Extrait éthéré	**≥ 10 %**
Huile essentielle (cuminaldéhyde)	**≥ 2,5 % (v/m)**
Corps étrangers	**≤ 0,5 %**
Graines immatures/altérées	**≤ 2 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**375 kcal / 1569 kJ**	Lipides totaux	**22,3 g**
Protéines	**17,8 g**	dont saturés	**1,5 g**
Glucides totaux	**44,2 g**	Fibres alimentaires	**10,5 g**
dont sucres	**2,3 g**	Sodium	**168 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 19

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Cannelle de Ceylan en bâtons 16 cm de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Cinnamomum verum

PROFIL AROMATIQUE

doux • chaud • boisé • miellé · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % cannelle en bâtons (Cinnamomum verum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Sirops, vins chauds, rhums arrangés, compotes, bouillons, cuisine mijotée. Casser le bâton selon le volume à parfumer, puis laisser infuser doucement.

DOSAGE INDICATIF

½ bâton de 16 cm pour 500 ml ; 1 bâton pour un goût plus marqué. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg (2 × 500 g) Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 20

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Cannelle de Ceylan en bâtons 16 cm de Madagascar

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 5 %**
Extrait éthéré	**≥ 2,5 %**
Huile essentielle (cinnamaldéhyde)	**≥ 1,5 % (v/m)**
Longueur commerciale	**16 cm**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**247 kcal / 1034 kJ**	Lipides totaux	**1,2 g**
Protéines	**4,0 g**	Fibres alimentaires	**53,1 g**
Glucides totaux	**80,6 g**	Sodium	**10 mg**
dont sucres	**2,2 g**		

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 20

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Cannelle de Ceylan en bâtons 12 cm de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Cinnamomum verum

PROFIL AROMATIQUE

doux • chaud • boisé • naturellement sucré · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % cannelle en bâtons (Cinnamomum verum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Compotes, riz au lait, chocolat chaud, tajines, currys doux, fruits pochés. Infuser le bâton entier puis le retirer avant le service.

DOSAGE INDICATIF

1 bâton de 12 cm pour environ 500 ml de liquide. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 21

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Cannelle de Ceylan en bâtons 12 cm de Madagascar

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d'analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 5 %**
Extrait éthéré	**≥ 2,5 %**
Huile essentielle (cinnamaldéhyde)	**≥ 1,5 % (v/m)**
Longueur commerciale	**12 cm**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**247 kcal / 1034 kJ**	Lipides totaux	**1,2 g**
Protéines	**4,0 g**	Fibres alimentaires	**53,1 g**
Glucides totaux	**80,6 g**	Sodium	**10 mg**
dont sucres	**2,2 g**		

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 21

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Poudre de cannelle de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Cinnamomum verum

PROFIL AROMATIQUE

doux • chaud • boisé • miellé · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % cannelle en poudre (Cinnamomum verum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Pâtisseries, compotes, chocolat, boissons, currys doux, fruits. Tamiser avec les ingrédients secs pour une répartition homogène.

DOSAGE INDICATIF

½ à 1 c. à café pour 4 ; commencer par 1 c. à café pour 500 g de compote. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 22

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Poudre de cannelle de Madagascar

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 10 %**
Cendres totales	**≤ 5 %**
Cendres insolubles HCl	**≤ 1 %**
Extrait éthéré	**≥ 2,5 %**
Huile essentielle (cinnamaldéhyde)	**≥ 1,5 % (v/m)**
Granulométrie	**≤ 0,5 mm**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**247 kcal / 1034 kJ**	Lipides totaux	**1,2 g**
Protéines	**4,0 g**	dont saturés	**0,3 g**
Glucides totaux	**80,6 g**	Fibres alimentaires	**53,1 g**
dont sucres	**2,2 g**	Sodium	**10 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 22

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Piment Pili-Pili de Madagascar - Grade A



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Capsicum frutescens

PROFIL AROMATIQUE

vif • chaud • fruité • intense · 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % piment Pili-Pili séché (Capsicum frutescens).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

APPLICATIONS

Sauces, huiles, marinades, bouillons, viandes, poissons, légumes. Ajouter entier en cuisson sans l’émietter, puis retirer avant le service. Commencer par une petite quantité.

DOSAGE INDICATIF

½ à 1 petit piment entier, non ouvert, pour 4 personnes. Ajuster à la recette et à l’intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg (2 × 500 g) Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l’abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 23

FICHE TECHNIQUE B2B · COLLECTION ÉPICES

Clous de girofle de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Syzygium aromaticum

PROFIL AROMATIQUE

chaud • boisé • camphré • puissant · 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % clous de girofle (Syzygium aromaticum).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Bouillons, marinades, viandes mijotées, légumes, pain d’épices, boissons chaudes. Piquer dans un oignon ou enfermer dans une mousseline pour maîtriser l’intensité.

DOSAGE INDICATIF

1 à 2 clous pour 500 ml d’infusion ; 2 à 3 pour un plat de 4. Ajuster à la recette et à l’intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

50 g • 100 g • 250 g • 500 g • 1 kg Doypack alimentaire. Conditionnements et colisages industriels selon commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l’abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

STÉRILISATION & ANALYSES DES LOTS

Épice stérilisée. Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 24

FICHE TECHNIQUE B2B · DONNÉES DÉTAILLÉES

Clous de girofle de Madagascar

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Les tableaux présentent les critères de la référence. Les résultats mesurés figurent dans le bulletin d’analyse du lot livré.

PHYSICO-CHIMIE

Humidité	**≤ 12 %**
Cendres totales	**≤ 7 %**
Cendres insolubles HCl	**≤ 0,5 %**
Extrait éthéré	**≥ 15 %**
Huile essentielle	**≥ 15 % (v/m)**
Eugénol (dans HE)	**≥ 70 %**
Corps étrangers	**≤ 0,5 %**
Clous sans tête (griffes)	**≤ 5 %**

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Numération totale (aérobies)	**≤ 10^6 UFC/g**
Entérobactéries	**≤ 10^3 UFC/g**
Moisissures & levures	**≤ 10^4 UFC/g**
Salmonella spp.	**Absent/25 g**
E. coli	**Absent/1 g**
Aflatoxines totales	**≤ 10 µg/kg**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	**274 kcal / 1146 kJ**	Lipides totaux	**13,0 g**
Protéines	**5,98 g**	dont saturés	**3,6 g**
Glucides totaux	**65,5 g**	Fibres alimentaires	**33,9 g**
dont sucres	**2,4 g**	Sodium	**277 mg**

Valeurs nutritionnelles informatives pour 100 g. Le sodium est exprimé tel quel ; il ne représente pas une valeur de sel.

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D’ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d’analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

TRAITEMENT DE LA RÉFÉRENCE

Épice stérilisée. Le bulletin concerne le lot commercialisé après traitement.

Référence commerciale : Référence épices MVCO 3 : 24