

Echelle de Scoville

Produit ou variété de piment	Scoville heat unit (shu)	Classification
Résinifératoxine	15 000 000 000	Non comestible
Tinyatoxine	5 300 000 000	Non comestible
Capsaïcine pure	16 000 000	Non comestible
Dihydrocapsaïcine	15 000 000	Non comestible
Nonivamide	9 200 000	Non comestible
Nordihydrocapsaïcine	9 100 000	Non comestible
Homodihydrocapsaïcine, homocapsaïcine	8 600 000	Non comestible
Bombe d'auto-défense (spray au poivre)	2 000 000 - 5 300 000	Non comestible
Le top 10 2018		
Le Pepper X	3 180 000	1 ^{er}
Le Carolina reaper	1 569 300 - 2 200 000	2 ^{ème}
Le Trinidad moruga scorpion	1 200 000 - 2 009 231	3 ^{ème}
Le Trinidad scorpion Butch Taylor	1 463 700	4 ^{ème}
Le Naga viper	1 359 000	5 ^{ème}
Le Infinity chili	1 067 286	6 ^{ème}
Le Naga bhut jolokia	1 001 304	7 ^{ème}
Le Naga X Habanero	800 000	8 ^{ème}
Le Habanero red savina	577 000	9 ^{ème}
Le Habanero, Piment antillais ou Bonda Man Jak	100 000 - 325 000	10 ^{ème}
Les viennent-ensuite		
Le Piment thaï	50 000 - 100 000	11 ^{ème}
Le Piment oiseau ou Piment réunionnais	30 000 - 60 000	12 ^{ème}
Le Piment de Cayenne	30 000 - 50 000	13 ^{ème}
Le Piment serrano	10 000 - 30 000	14 ^{ème}
Le Piment jaune ou Hungarian hot wax	5 000 - 10 000	15 ^{ème}
La sauce Tabasco habanero hot	7 000 - 8 000	16 ^{ème}
Le Piment d'Anaheim New Mexico	4 500 - 5 000	17 ^{ème}
Le Jalapeño	2 500 - 8 000	18 ^{ème}
La sauce Tabasco original rouge	2 500 - 5 000	19 ^{ème}
Le Piment d'Espelette	1 500 - 2 500	20 ^{ème}
Le Poblano	1 000 - 1 500	21 ^{ème}
Le Piment d'Anaheim	500 - 2 500	22 ^{ème}
La sauce Tabasco jalapeño verte	600 - 1200	23 ^{ème}
Le Paprika doux	100 - 500	23 ^{ème}
Le Poivron	0	25 ^{ème}