

# Piment extra-fort moulu en boîte 215 g DUCROS

Article : 1712



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Piment de cayenne  
**Descriptif produit :** Colis de 6 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.215 kg  
**Liste des ingrédients :** Piment de cayenne fort moulu

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Piment	Inde

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]  
**N° d'agrément :** FR 84 080 009 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 09042200 - Piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, broyés ou pulvérisés

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 03:38

N° de version : 10.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, le piment permet d'apporter de la puissance et de la chaleur un plat cuisiné, une huile, une sauce, un bouillon ou un jus. On l'utilise en petite quantité, à la manière d'une infusion. Il n'est pas préférable de le croquer, car il laisserait à la plus part des consommateurs une désagréable sensation de brûlure au niveau de la muqueuse bucale. A utiliser dans des marinades ou des ragoûts de viande, légume ou poisson, auxquels il donnera de la chaleur et réveillera les papilles. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière, en respectant la DLUO.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,562	376	17.3	3.2	29.4	10.3	0	12	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.69

Type de matières grasses : Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.215	0.257	1	Boite			3275925107760
Colis	1.29	1.551	6	Boite		227x150x147	13275925107767
Couche	33.54	0	156	Boite	26		
Palette	201.24	266.956	936	Boite	156	1200x800x1027	43275925107768
Pièce	0.215	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.215	0	1	Boite			