

Poivre blanc moulu en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES

Article : 1995



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 : Poivre blanc moulu
Descriptif produit : Colis de 10 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Poivre blanc

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poivre blanc	Union Europ., Brésil, Hors UE, Indonésie, Viêt Nam

Pays de transformation : France [Département(s) : 67, 67]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, 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 : 09041200 - Poivre du genre 'Piper', broyé ou pulvérisé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 % (< 14 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, le poivre sert à parfumer de nombreuses préparations. Il peut être utilisé en cuisine ou en salle pour remplir les poivrières de table pour permettre un libre service aux convives. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après utilisation, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et 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							
1,300	310	2.1	0.6	48.3	0.6	26.2	11.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.43

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
Colis	10	10.77	10	Sachet		380x250x310	03344540026456
Sachet	1	1.015	1	Sachet			3344546040203
Couche	90	0	90	Sachet	9		
Palette	450	0	450	Sachet	45	1200x800x1770	
Pièce	1	0	1	Sachet			