



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 6 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.500 kg  
**Liste des ingrédients :** Poivre blanc moulu

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poivre blanc	Brésil, Indonésie, Viêt Nam

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 07]  
**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 :** 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 :** 09041200 - Poivre du genre 'Piper', broyé ou pulvérisé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 %	Densité	600 (g/L)
Aw	0.7	Cendres	3.5 %

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

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

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, le poivre sert à parfumer de nombreuses préparations directement en cuisine, ou à remplir une poivrière 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 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							
1,297	310	2.11	0.63	48.3	0	26.2	10.4	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.93

**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
Couche	54	0	108	Boîte	18		
Palette	378	522	756	Boîte	126	1200x800x1585	
Boîte	0.5	0.55	1	Boîte			3519771000043
Colis	3	3.45	6	Boîte		273x189x205	3519770000099
Pièce	0.5	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	0.5	0	1	Boîte			
Sachet	0.5	0	1	Boîte			