

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Poivre noir grain
Descriptif produit : Colis de 10 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Poivre noir (Piper Nigrum L)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poivre noir	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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Poivre noir en grain en sachet 1 kg CARAVELLE

Article : 93039

ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09041100 - Poivre du genre 'Piper', non broyé ni pulvérisé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 %	Cendres	6 %
Densité	550 (g/L)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, le poivre noir entier sert à parfumer de nombreuses préparations directement en cuisine, à l'aide d'un moulin à poivre ou entier. Utile dans les marinades et certains ragoûts. 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 et de l'humidité 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							
1,977	473	4	0.98	82	1	26.5	14	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.50

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	10.5	10	Sachet		400x260x290	3519770000389
Sachet	1	1.05	1	Sachet			3519771000036
Couche	90	0	90	Sachet	9		
Palette	450	472.5	450	Sachet	45	1200x800x1609	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			