

Poivre noir concassé en boîte 400 g CARAVELLE

Article : 93090



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 noir concassé
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.400 kg
Liste des ingrédients : Poivre noir (Piper Nigrum L)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poivre noir concassé	Inde, Indonésie, Malaisie, Viêt Nam
Poivez noir concassé	Inde, Indonésie, Malaisie, 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 : 09041100 - Poivre du genre 'Piper', non broyé ni pulvérisé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 07:48

N° de version : 4.6

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	13 %	Aw	0.7
Densité	490	Cendres	6 %
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	10 ppb		

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 concassé sert à parfumer de nombreuses préparations directement en cuisine, base incontournable du steak au poivre. 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							
1,258	301	3.29	1.2	43.5	0.64	25.9	11.4	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.47

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	0.4	0.452	1	Boite			3519771000067
Colis	2.4	2.85	6	Boite		273x189x205	3519770000051
Couche	43.2	0	108	Boite	18		
Palette	302.4	385	756	Boite	126	1200x800x1585	
Pièce	0.4	0	1	Boite			