Poivre noir moulu sachet 1KG+10% Espig

Article : 286225

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :** 🇫🇷

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

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Colis de 10 sachets.
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.100 kg
Liste des ingrédients :	Poivre noir

Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	600
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri, Gluten, Moutarde, Sésame
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite
Code nomenclature douanière :	0904.1200 - Café, thé, maté et épices - Poivre du genre Piper; piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, séchés ou broyés ou pulvérisés - poivre - broyé ou pulvérisé

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

Poivre noir moulu sachet 1KG+10% Espig

Article : 286225

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							
1,380	330	7.5	0.64	39.5	0.64		13.3	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.77

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
Sachet	1.1	1.12	1	Sachet			3102870068870
Colis	11	11.2	10	Sachet			13102870068877
Couche	66	0	60	Sachet	6		
Palette	264	268.8	240	Sachet	24		

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