

Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE

Article : 93024

e.2.66 Nutriscore_A



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 : Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame

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

Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE

Article : 93024

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 % (Maxi)	Densité	600 (Mini)
Aw	0.7 (Maxi)	Cendres	3.5 % (Maxi)

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	11.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.40

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	Boite	18		
Palette	378	460	756	Boite	126	1200x800x1585	
Boite	0.5	0.55	1	Boite			3519771000043
Colis	3	3.45	6	Boite		273x189x205	3519770000099
Pièce	0.5	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.5	0	1	Boite			
Sachet	0.5	0	1	Boite			