



## POIVRE NOIR EN GRAIN

ORIGINE (S) : SRI LANKA



Distribution certifiée par FR-BIO-01



### MICROBIOLOGIE

Conforme à la réglementation  
et aux exigences internes

### ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : Graine noire  
ODEUR : Caractéristique du poivre noir  
GOÛT : Caractéristique du poivre noir  
TEXTURE : Dure

### VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) : 251/1050  
 PROTÉINES (G) : 10  
 GLUCIDES (G) : 64,61  
 DONT SUCRE (G) : 0  
 LIPIDES (G) : 3,3  
 DONT SATURÉS (G) : 0  
 FIBRES (G) : 25,2  
 SEL (MG) : 0,05

### CONSERVATION

DLUO : 24 mois à production  
 À conserver dans un endroit frais et sec.  
 Produit à consommer en tant qu'épice

### CONDITIONNEMENTS

Sachet de 500 g  
25 UVC par carton

### PALETTISATIONS

Ingrédients : Poivre noir\*.

\*Ingrédient issu de l'agriculture biologique



FABRICATION LK-BIO-149  
AGRICULTURE NON-UE