



## POIVRE NOIR MOULU

ORIGINE (S) : SRI LANKA



Distribution certifiée par FR-BIO-01



### MICROBIOLOGIE

Conforme à la réglementation  
et aux exigences internes

### ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : Poudre noir

ODEUR : Caractéristique du poivre noir

GOÛT : Caractéristique du poivre noir

TEXTURE : Poudreuse

### 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

### PALETTISATIONS

Sachet de 500 g  
25 UVC par carton

Ingrédients : Poivre noir\*.

\*Ingrédient issu de l'agriculture biologique



FABRICATION LK-BIO-149  
AGRICULTURE NON-UE