



Poivre Quatre Saisons

REF.: A091250

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Utilisez le poivre 4 Saisons d'Apollo pour parfumer la viande, le gibier et la volaille, en passant par les légumes au wok et les plats de pâtes. 6 moulins par paquet.

MODE D'EMPLOI

au goût

INGRÉDIENTS

42,8% Poivre noir, 40,8% poivre blanche, 9% poivre vert, 7,5% poivre rose.

BESOINS SPÉCIAUX

Clean label, Sans gluten, Sans lactose, Sans GMS, Sans sel, Végétarien, Vegan

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

42,8% Poivre noir, 40,8% poivre blanche, 9% poivre vert, 7,5% poivre rose.

DURÉE DE VIE / CONDITION DE STOCKAGE

36 mois à partir de la date de fabrication

Conserver au frais, à l'abri de la lumière et au sec dans un emballage fermé.

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

Énergie en Kcal (kcal)	377.0000
Énergie en Kj (kJ)	1584.0000
Matières grasses (g)	4.0930
Acides gras saturés (g)	1.3310
Glucides (g)	61.6660
Sucres (g)	2.3730
Fibres (g)	26.1380
Protéines (g)	10.2730
Sel (g)	0.0410



Poivre Quatre Saisons

REF.: A091250

FICHE TECHNIQUE

ETIQUETAGE ALLERGÈNES

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

INFORMATION NANOMATÉRIAUX

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

INFORMATION OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

INFORMATION IONISATION

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

SÉCURITÉ ET PREMIERS SECOURS

Principaux dangers :Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.Fiche de sécurité :Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.