



Poivre Noir Entier

REF.: A093450

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Le poivre noir d'Apollo rehausse le goût de chaque plat. Le poivre donne un délicieux goût piquant à chaque plat. Idéal dans le moulin à poivre.

MODE D'EMPLOI

au goût

INGRÉDIENTS

poivre noir

BESOINS SPÉCIAUX

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

DURÉE DE VIE / CONDITION DE STOCKAGE

3 mois à partir de la date de fabrication

Stocker dans un endroit frais et sec.

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

Matières grasses (g)	3.2600
Acides gras saturés (g)	1.3920
Glucides (g)	63.9500
Sucres (g)	0.6400
Fibres (g)	25.3000
Protéines (g)	10.3900
Sel (g)	0.0500
Sodium (mg)	20.0000

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



Poivre Noir Entier

REF.: A093450

FICHE TECHNIQUE

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.