

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
0	POIVRE BLANC AU CITRON		51198
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Mélange de différents ingrédients	Ingrédients : poivre blanc en grain concassé, écorces de citron concassées
Origine :	Fabriqué en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:poivrée et citronnée
Couleur :blanc crème à beige

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10/ g	abs/25g	-

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	370Kcal	1546,6 Kj
Matières grasses	2,03 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,05 g	
Glucides	41,18 g	
dont sucres		
Sel		

Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Peut s'utiliser sur les poissons mais aussi sur les viandes.	Photo :	
--	---------	---

Date création	11/03/2015	Mise à jour	18/01/2017
---------------	------------	-------------	------------