

[] nuovo prodotto / nouveau produit [] nuovo prezzo / nouveau prix [] nuovo peso / nouveau poids [] nuovo imballaggio / nouvel emballage [] nuovo nome / nouveau nom	Importatore Italia: DEMETRA SRL Via Roma 751 I-23018 Talamona (SO) Tel.:(0342) 674011 Fax:(0342) 674030 www.demetrafood.it	NovaTaste Austria GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg Tel.:+43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-mail: info@wiberg.eu www.wiberg.eu
---	--	--

Zitronen-Pfeffer, Würzmischung, grob - 1200 ml
Pepe al limone, Miscela aromatizzante, macinata grossa - 1200 ml
Poivre au citron, Mélange des condiments, à gros grains - 1200 ml

Art.-Nr. / Réf.:	W213013
Shelf life: / Date limite de consommation:	720 giorni / journées
Conservazione: / Conditions de stockage:	chiuso e all'asciutto / fermé et sec
Codice tariffa doganale: / Nr. de tarif douanier:	21039090

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.:	9002540816623	9002540816630	
Dimensioni in mm (L x L x A): / Dimensions en mm (L x l x H):	100 x 100 x 180	300 x 200 x 180	
Peso netto (g): / Poids net (g):	750 g	4500 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	819 g	4935 g	
Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	6	360
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			60
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			5
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			12
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	sigillaroma/coffre-fort d'arômes	film retraibile/film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania/Allemagne		



- **Sapore: / Goût:** sapore marcato di pepe e limone / saveur soutenue de poivre et de citron
- **Uso: / Utilisation:** ideale per carne di manzo, selvaggina, piatti vegetariani, pesce e frutti di mare / idéal pour assaisonner le bœuf, le gibier, les plats végétariens, les poissons et les fruits de mer
- **Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:** ingredienti naturalmente senza glutine, ingredienti vegani, senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità, senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di olio di palma, ingredienti naturalmente senza lattosio / ingrédients naturellement dépourvus de gluten, ingrédients végétaliens, sans adjonction d'additif exhausteur de goût, sans adjonction des allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction graisse de palme, ingrédients naturellement dépourvus de lactose

Data: / Date: 10.01.2024

SPECIFICATION DU PRODUIT

WIBERG

Référence du matériel:	213013 [81662]
Nom du produit:	ZITRONEN PFEFFER WÜRZMISCHUNG GROB PEPE AL LIMONE, MISCELA AROMATIZZANTE MACINATA GROSSA POIVRE AU CITRON, MÉLANGE DES CONDIMENTS À GROS GRAINS LEMON PEPPER, SEASONING MIX COARSE
Description du produit:	Mélange des condiments
Indication:	sans adjonction d'additif exhausteur de goût ingrédients naturellement dépourvus de gluten ingrédients naturellement dépourvus de lactose sans adjonction des allergènes (selon le Règlement (UE) No 1169/2011) ingrédients naturellement végétaliens sans adjonction graisse de palme
Ingrédients:	Poivre noir (29 %), sel naturel en cristal, semoule de maïs, dextrose, poivre vert (7 %), granulé de zestes de citron (5 %), acidifiant : acide citrique, granulé de zestes d'orange, huile de citron, jus de citron en poudre.
Dosage/Application:	selon goût et application
Goût / Odeur:	de poivre, de citron
Couleur:	multicolore
Degré de finesse:	gros
	Avec les produits d'origine naturelle, de légères variations peuvent apparaître en faible proportion.
Microbiologie:	E. coli: < 1,0E+03 ufc/g Staph. aureus: < 1,0E+02 ufc/g Bacillus cereus: < 1,0E+04 ufc/g Clostridia reducteurs de sulfites: < 1,0E+04 ufc/g Moisissures, levures: < 1,0E+05 ufc/g Salmonelles: négatif dans 25 g
Conditions de stockage:	frais (< 25 °C), sec et à l'abri de la lumière
Conservation:	24 mois dans l'emballage d'origine
Emballage:	Coffre-fort d'arômes en 100 % carton recyclé spécial avec habillage intérieur en aluminium
Contenu:	1200 ml
Remarques:	Aucune matière première contenant des OGM mentionnés dans le règlement (CE) no 1829/2003 et le règlement (CE) no 1830/2003 n'est utilisée. Le produit ou les matières premières utilisées pour la fabrication n'ont été exposés ni à un traitement ionisant ni à de l'oxyde d'éthylène. La législation européenne actuelle en termes d'aflatoxine, de métaux lourds, de pesticides ou de résidus de pesticides est également respectée. Les ingrédients non mentionnés dans la proposition de déclaration sont des ingrédients non actifs ou "carry over". Tous les matériaux d'emballage en contact avec les aliments sont conformes au règlement du cadre européen règlement (CE) no 1935/2004. En fonction du type d'utilisation souhaitée, veuillez consulter les dispositions locales relatives aux denrées alimentaires en vigueur.

SPECIFICATION DU PRODUIT

WIBERG

Référence du matériel: 213013 [81662]
Nom du produit:

ZITRONEN PFEFFER WÜRZMISCHUNG GROB
PEPE AL LIMONE, MISCELA AROMATIZZANTE MACINATA GROSSA
POIVRE AU CITRON, MÉLANGE DES CONDIMENTS À GROS GRAINS
LEMON PEPPER, SEASONING MIX COARSE

Ingrédients allergènes et dérivés selon la classification de l'UE		contient selon la recette
01	Céréale contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	non
02	Crustacés et produits à base de crustacés	non
03	Oeufs et produits à base d'oeufs	non
04	Poissons et produits à base de poissons	non
05	Arachides et produits à base d'arachide	non
06	Soja et produits à base de soja	non
07	Lait et produits laitiers y compris (le lactose)	non
08	Fruits à coque (par ex. noix) et produits à base de fruits à coque	non
09	Céleri et produits à base de céleri	non
10	Moutarde et produits à base de moutarde	non
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non
12	Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, à indiquer comme SO ₂	non
13	Mollusques et produits à base de mollusques	non
14	Lupin et produits à base de lupin	non

Les informations sur les allergènes déclarables dans nos produits concernent uniquement les ingrédients présents dans la formulation, conformément au règlement (UE) N° 1169/2011, annexe II. Tous les risques de contamination croisée avec des allergènes sont minimisés et évalués dans le cadre d'un programme détaillé de gestion des risques liés aux allergènes / d'une procédure de nettoyage validée. En raison de la complexité de la chaîne d'approvisionnement, une contamination croisée avec les allergènes mentionnés dans le tableau ci-dessus ne peut être totalement exclue. Ainsi, l'indication "non" ne doit pas être considérée comme une garantie ou une affirmation de "sans...".

Valeur nutritive moyenne pour 100 g	
énergie	887 kJ / 211 kcal
matières grasses	2,9 g
dont	
- acides gras saturés	0,47 g
glucides	37,1 g
dont	
- sucres	27,4 g
fibres alimentaires	5,0 g
protéines	4,5 g
sel (selon la RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 sodium x 2,5)	27,33 g
sodium	10,93 g

Cette indication a été chiffrée sur la base des indications des fournisseurs et des documentations bibliographiques des matières premières utilisées et ne représente pas des valeurs mesurées déterminées par analyse.

Toutes les informations mises à disposition dans ce document sont basées sur notre meilleur état des connaissances. Celui-ci, concernant la composition des produits ainsi que des matières premières utilisées, est basé sur des mesures internes, des déclarations fournisseurs ou des informations trouvées dans la littérature technique. Toutes les informations à propos de la matière première ou du mélange, la recette ou la composition des matériaux d'emballages sont faites en accord avec les règles et lois européennes en vigueur, tout particulièrement en ce qui concerne la propreté, la classification, l'emballage, l'expédition et l'étiquetage. Les conditions d'utilisation ainsi que les lois en vigueur peuvent varier d'un pays à l'autre, en particulier en dehors de l'EU et sont soumis aux changements au cours du temps. Il appartient à l'utilisateur de vérifier la compatibilité de la marchandise et des informations fournies dans ce document avec la législation et les décrets en cours. Nos CGA sont consultables sur notre site www.novataste.com.

Ce document a été rédigé électroniquement, il est valable sans signature et il remplace toute version précédente.