



Poivre noir

Épices · HS 0904.11

Poivre noir entier provenant du Kerala et du Karnataka, nettoyé à la machine et proposé selon les normes de qualité indiennes (MG-1, TGEB, TGSEB) ou en fonction de la masse volumique apparente en grammes par litre, avec un rapport d'analyse pour chaque lot.

Caractéristiques techniques

Niveaux de qualité (norme indienne)	MG-1, TGEB, TGSEB
Classes de densité apparente	500, 550 et 580 g/l
Taille des grains de poivre	TGEB 4,25 mm, TGSEB 4,75 mm
Région de culture	Le Kerala et le Karnataka
Humidité	Inférieur à 12 %
Fourni sous la forme de	Entiers ; concassés ou moulus sur demande

Conditionnement et quantité minimale de commande

Sacs en polypropylène ou en jute de 25 kg ou 50 kg, avec doublure intérieure.

Conditionnement et impression personnalisés sur demande. Sauf accord contraire, la commande minimale est d'un conteneur de 20 pieds.

Applications

- Broyage et mélange des épices
- Viande, sauces et industrie agroalimentaire
- Reconditionnement pour la vente au détail

Qualité et documents

Chaque lot fait l'objet d'un échantillonnage au moment de l'approvisionnement, puis à nouveau avant le chargement. Les expéditions sont accompagnées d'une facture commerciale, d'une liste de colisage, d'un connaissance, d'un certificat d'origine, d'un certificat phytosanitaire, d'un certificat de fumigation et du rapport d'essai correspondant. Une inspection avant expédition réalisée par un organisme tiers peut être organisée.

JNPT, Mumbai

Crédit documentaire ou virement bancaire