



S G M Srl

Società Unipersonale
Via Veterani Dello Sport, 3/I
54100 MASSA
p. Iva **00535170450**
Tel 0585 - 833822
E-Mail : **sgm@sgmsrl.it**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO **PEPE NERO IN GRANI**

Denominazione Prodotto **PEPE NERO IN GRANI**

Codice Prodotto **PPP001, PPP001-250, PPP001-500, PPP001-1000**

Nome del prodotto: **PEPE NERO IN GRANI**

Tipologia di prodotto: **Frutti essiccati di Piper nigrum**

Origine: **Sud Est Asiatico – Vietnam ecc**

Utilizzo specifico: **Ingrediente per alimenti.**

Attitudini del prodotto: **Conferisce al prodotto finito l'aroma tipico di pepe nero**

Modalità di utilizzo: **Utilizzare il prodotto tal quale**

Dosaggio: **Quanto basta**

Descrizione della confezione: **Buste in PP/PE da 250g, 500g e 1 kg.**

Condizioni di conservazione: **Conservare a riparo dal calore e dall'umidità, preferibilmente a una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, con U.R. del 65 % circa**

Shelf-life: **24 mesi minimo 6 mesi.**

Dichiarazione in etichetta degli ingredienti di **PEPE NERO INTERO TGE** (legislazione europea in vigore):
SPEZIE

Composizione del prodotto

Colore Grani sferici brunastrì

Aroma Tipico del prodotto

Caratteristiche chimico fisiche (valori indicativi) %

Perdita all'essiccamento 14 Oli volatili Min 1 Ceneri 7

Caratteristiche microbiologiche (valori indicativi)

Conta batterica totale/g 5000000 Muffe e lieviti/g 10000 Salmonella spp/10g Assenti

Dichiarazione allergeni secondo Reg 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti Il prodotto non contiene nessuno degli ingredienti elencati nell'allegato II

Dichiarazione OGM Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003 Questo prodotto non contiene OGM, non è costituito da OGM, non deriva da OGM

Disclaimer

Le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica, accurate nella loro stesura, sono il meglio delle nostre conoscenze e rivestono unicamente carattere informativo, sollevandoci da qualsiasi responsabilità in merito ad un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni per l'uso di questo prodotto hanno lo scopo di consigliarvi il suo utilizzo migliore, non sono vincolanti da parte nostra e devono essere verificate per ogni singolo procedimento. Alcune norme regionali o specifici disciplinari di produzione (ad es. DOP/IGP) potrebbero regolamentare l'utilizzo di questo prodotto: per ogni singolo caso si raccomanda di verificare che l'utilizzo sia consentito. Questo prodotto non è destinato alla vendita ai consumatori finali.

**** Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario.**

MASSA, 02-05-2023