

<b>Articolo</b>	<b>PEPE BIANCO MACINATO</b>
<b>Denominazione botanica</b>	Piper nigrum L. (famiglia delle Piperaceae)
<b>Descrizione del prodotto</b>	Frutti raccolti a maturazione completa, ripuliti, privati dell'esocarpo per ammollo e/o decorticazione prima di essere essiccati. I frutti così ottenuti vengono successivamente macinati, vagliati e sottoposti a rilevamento metalli. Il prodotto è stato sottoposto a trattamento di sanificazione a vapore, in condizioni di pressione, temperatura e durata rigorosamente controllate e finalizzate al raggiungimento dei valori microbiologici garantiti.
<b>Paese di origine</b>	Indonesia, Brasile, Vietnam, India

<b>caratteristiche organolettiche</b>	sapore	Caratteristico, piccante			
	colore	Bianco giallastro con tonalità grigie			
	odore	Caratteristico, intenso, penetrante			
<b>caratteristiche fisiche</b>	granulometria	90	min	g/100 g	Attraverso US 25 mesh (0,710 mm)
	Peso specifico	450	min	g/litro	Determinato mediante apparato digitale (30 battiti per 60")
	impurita'	1	max	g/100 g	
<b>caratteristiche chimiche</b>	Perdita in peso all'essiccamento	12	max	g/100 g	a 105°C su campione di 5 g. Valore dopo 30" di peso stazionario
	Water Activity	0.7	max	aW	Rotronic
	Olio Volatile	0.5	min	ml/100 g	
	Ceneri Totali	7	max	g/100g	
	Ceneri Acido insolubili	1	max	g/100g	
<b>caratteristiche microbiologiche</b>	Salmonellae	Assente		cfu/25 g	
	Carica microbica in P.C.A. a 30°C per 72 ore	100.000	max	cfu/g	
	Lieviti	1.000	max	cfu/g	
	Muffe	1.000	max	cfu/g	
	Coliformi totali	100	max	cfu/g	
	Escherichia coli	10	max	cfu/g	
	Bacillus cereus	1.000	max	cfu/g	
	Clostridium perfringens	100	max	cfu/g	
	Lysteria monocytogenes	Assente		cfu/25 g	
<b>micotossine</b>	Aflatossina B1	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi			
	Aflatossine totali B1+B2+G1+G2	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 e successivi			
	Ocratossina A	Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1137/2015 e successivi			
<b>residui di prodotti fitosanitari</b>	Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi				
<b>organismi geneticamente modificati</b>	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti				
<b>conservazione</b>	Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 3 anni				

Articolo	PEPE BIANCO MACINATO				
<b>Allergeni</b>	Il prodotto è conservato in uno stabilimento in cui sono presenti semi di sedano, sesamo, senape, aglio e cipolla disidratati. Resta salvo tutto quanto indicato nella seguente tabella, colonne e note specifiche per gli allergeni critici				
<b>Ingredienti Potenzialmente Allergenici di cui al Regolamento U.E N. 1169/2011 (nota 1)</b>	<b>COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto (nota 2 e 7)</b>	<b>COLONNA B) Nome Specifico e Quantità (Come da nota 3 )</b>	<b>COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale (note 4 e 7)</b>	<b>COLONNA D) Presenza nella linea di lavorazione</b>	<b>COLONNA E) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio (Come da nota 6)	NO		NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO		NO	NO	SI

Nota 1) Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011

Nota 2) Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso (compresi i solventi, i diluenti e i supporti di aromi e additivi); i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011

Nota 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto e, ove possibile e senza sorta di precisione assoluta, quantità relativa (con una delle possibili indicazioni, o similari: % in peso, range, "inferiore a" o "maggiore a")

Nota 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda e durante la lavorazione e/o manipolazione del prodotto, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011

Nota 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendale o nel deposito di stoccaggio sono presenti allergeni critici. L'azienda, a seguito di specifica valutazione dei pericoli e dei conseguenti possibili rischi che potrebbero sussistere in azienda, ha compilato ed applica compiutamente apposita procedura per la gestione di ingredienti potenzialmente allergenici. Sono in atto precise disposizioni interne atte a prevenire, ove possibile, fenomeni di contaminazione accidentale imputabili alla diretta attività produttiva

Nota 6) Mandorla (*Amigdalus communis*), nocciola (*Corylus avellana*), noce comune (*Juglans regia*), noce di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noce di Pecan (*Carya illinoiesis*), noce del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchio (*Pistacia vera*), noce del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

Nota 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 e i rispettivi contenuti, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda e comunque da risultati meramente probabilistici, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta