



SGM 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 MACINATO - FINE

Denominazione Prodotto **PEPE NERO IN POLVERE**

Codice Prodotto **PPP003, PPP003-250, PPP003-500, PPP003-500S, PPP003-1000**

Nome del prodotto: **PEPE NERO IN POLVERE**
Origine del prodotto: **SUD EST ASIATICO – BRASILE (riportata in etichetta)**

Tipologia di prodotto: **Frutti essiccati, macinati e setacciati di PIPER NIGRUM L.**
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: **BARATTOLI da 250g, SECCHIELLI da 500g, BUSTE in PP/PE da 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 IN POLVERE (legislazione europea in vigore):
SPEZIA

Composizione del prodotto

Colore	Marrone scuro
Aroma	Tipico del pepe
Consistenza	Polvere molto fine
Umidità	<15%

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 50000 Salmonella spp/25g Assente

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

Riferimenti legislativi Reolamento 1881/2006 relativo al tenore massimo di contaminanti negli alimenti

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.

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