



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PEPE NERO MACINATO

INGREDIENTI – ORIGINE

Pepe nero: Della famiglia delle Piperaceae

Origine/Provenienza: India/Brasile/Vietnam/Indonesia

CARATTERISTICHE GENERALI

Destinazione d'uso:	Utilizzato per aromatizzare svariati cibi
Tipo di confezione:	Varie tipologie da listino
Shelf-life:	60 mesi
Modalità di conservazione:	Conservare chiuso al riparo da umidità e luce, lontano da fonti di calore (ottimale temp. Di 15 °C e UR non superiore al 50%)
Informazioni su OGM:	Non contiene prodotto OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003
Informazioni su allergeni:	Nello stabilimento si lavorano sedano, frutta secca, senape, sesamo e latte e derivati, ma vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate.
Informazioni radiazioni:	Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti così come disciplinati dal Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Granulometria $\leq$ 1mm
Colore:	Scuro
Odore:	Profuo speziato
Sapore:	Aroma caldo

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Limiti	Valori di riferimento
Umidità	≤ 10 %	
Piombo	≤ 0,10 mg/kg	Reg. CE 1881/2006
Cadmio	≤ 0,20 mg/kg	Reg. CE 629/2008
Pesticidi		Conforme al Reg. (CE) n. 396/2005 e ai Reg. (CE) n. 178/2006
Aflatossina totale (somma di B1, B2, G1 E G2)	< 10 µg/kg	Reg. UE 165/2010
Aflatossina B1	< 5 µg/kg	Reg. UE 165/2010
Ocratossina A	< 15 µg/kg	Reg. UE 105/2010
Altre informazioni		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Limiti
Conta batterica totale	≤ 10e5 ufc/g
Lieviti e muffe	≤ 10e3 ufc/g
Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
Enterobatteriaceae	≤ 10.000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente / 25g
Escherichia coli	≤ 100 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 20e2 ufc/g
Clostridium perfringens	≤ 10e2 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g

TABELLA INFORMATIVA Allergeni alimentari rif: D.Lgs. 8 febbraio 2006, n°114 e successive integrazioni	NO	SI
Cereali contenenti glutine e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	X	
Crostacei e derivati	X	
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati	X	
Soia e derivati	X	
Arachidi e derivati	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noce moscata, ecc) e derivati.	X	
Sedano e prodotti a base di sedano e/o Ombrellifere (prezzemolo, finocchio ecc..)	X	
Semi di sesamo e derivati	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Anidride solforosa e solfiti (conc. Sup. a 10 mg/ml o 10 mg/L ed espressi in SO2 nel prodotto finito)	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	X	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	X	

Nota: Quanto sopra definito in merito agli allergeni, è dichiarato in funzione a quanto riportato dai nostri partners e dato dai risultati analitici effettuati a campione; non costituisce completa garanzia di assenza nei prodotti commercializzati di possibile presenza accidentale di sostanze allergeniche derivate dalla fase di coltivazione, raccolta, lavorazione e successivo trasporto.

In funzione di questo, non si esonera quindi l'utilizzatore del prodotto dall'effettuare verifiche in merito.

Nota: La presente scheda sostituisce ed annulla tutte le precedenti edizioni e/o revisioni