

## SCHEMA TECNICA

### DESCRIZIONE ARTICOLO:

**PEPE NERO IN GRANI TIPO TGSEB**

### CARATTERISTICHE GENERALI:

Nome botanico PIPER NIGRUM  
Provenienza INDIA

### PARAMETRI FISICO-ORGANOLETTICI:

Aspetto Grani di pepe quasi sferici dalla superficie rugosa  
Colore Da marrone scuro a nero  
Sapore Pungente, molto persistente  
Odore Fortemente aromatico, penetrante  
Granulometria Min 95% viene trattenuto nel setaccio da 4,75 mm (metodo ASTA 10.0)

### PARAMETRI CHIMICI:

Umidità Max 12% (metodo ASTA 2.0)  
Residui di pesticidi Inferiori ai limiti previsti dal Reg. 396/2005/CE e successive modifiche (metodo AOAC)  
Biossido di zolfo Assente (metodo AOAC 990.28)  
Totale aflatossina (B1+B2+G1+G2) Max 5 ppb (metodo ASTA 24.1)

### PARAMETRI DI PUREZZA:

Corpi estranei Max 0,5 % (metodo ASTA  
Sporcizia di insetti e/o muffe 0.1 % specifico per  
Escrementi di mammiferi Nessuno spezie, semi ed erbe)  
Densità apparente Min 560 g/l

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

E.Coli < 3 MPN/g (metodo FDA BAM)  
Salmonella assente in 375 g (metodo FDA BAM)

**IMPIEGO:**

Come insaporitore per la preparazione e condimento per alimenti

**CONFEZIONAMENTO:**

Confezionato in pacchi da Kg.25

**CONSERVAZIONE:**

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore

**TERMINE MINIMO DI  
CONSERVAZIONE:**

36 mesi dal confezionamento

**ALLERGENI:**

Il prodotto non rientra tra le sostanze che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del Regolamento UE n.1169/2011 del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si esclude, inoltre, che vi possano essere fenomeni di contaminazione crociata con altri allergeni.

**OGM:**

Il prodotto non è geneticamente modificato, né deriva da OGM.