



Industria Siciliana Budella s.r.l.



IMPORT - EXPORT

ISB Industria Siciliana Budella s.r.l.

SS 113, Km. 345.700
Strad. Comunale C.da Angeli
91013 Calatafimi Segesta (TP)
ITALIA
CF e P.IVA 02506750815

R.E.A. Trapani n. 176142
Registro Imprese di Trapani
N. 02506750815
Cap. Soc. € 400.000 i.v.

T +39 0924 95 18 88
F +39 0924 95 19 02

riccobono@isb.it
www.isb.it

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE ARTICOLO: PEPE NERO IN GRANI

CARATTERISTICHE GENERALI:

Nome botanico PIPER NIGRUM
Provenienza VIETNAM

PARAMETRI FISICO-ORGANOLETTCI:

Aspetto Grani di pepe quasi sferici dalla superficie rugosa e diametro superiore a 5 mm
Colore Da marrone scuro a nero
Sapore Pungente, molto persistente
Odore Fortemente aromatico, penetrante
Densità apparente Min 570 g/l (metodo ASTA 25.0)

PARAMETRI CHIMICI:

Umidità Max 12 % (metodo ASTA 2.0)
Residui di pesticidi Inferiori ai limiti previsti dal Reg.396/2005/CE e successive modifiche
Aflatossina B1 < 5ppb (metodo AOAC 990.33)
Totale aflatossina < 10ppb (metodo AOAC 990.33)
(B1+B2+G1+G2)

PARAMETRI DI PUREZZA:

Corpi estranei Max 0.2 % (metodo ASTA specifico
Sporcizia di insetti e/o muffe 0.1 % per spezie, semi ed
Escrementi di mammiferi Nessuno erbe)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

E.Coli Max 100 MPN/g (metodo ISO 16649-2)
Salmonella assente in 25 g (metodo ISO 6579)

| | |
|--|--|
| <u>IMPIEGO:</u> | Come insaporitore per la preparazione e condimento per alimenti |
| <u>CONFEZIONAMENTO:</u> | Confezionato in pacchi da 1 kg o 25 kg |
| <u>CONSERVAZIONE:</u> | Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore |
| <u>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:</u> | 24 mesi dal confezionamento |
| <u>ALLERGENI:</u> | 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. |
| <u>OGM:</u> | Il prodotto non è geneticamente modificato, né deriva da OGM. |
| <u>IONIZZAZIONE:</u> | Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti |