



Industria Siciliana Budella s.r.l.



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.
- Tel. +39 0924 95 18 88
Fax +39 0924 95 19 02
- Tel. Emergenza: +39 0924 19 12 925
Mobile / WhatsApp +39 370 140 22 52

riccobono@isb.it
www.isb.it

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE ARTICOLO: PEPE NERO MACINATO T2

CARATTERISTICHE GENERALI:

Nome botanico PIPER NIGRUM
Provenienza INDIA, VIETNAM.

PARAMETRI FISICO-ORGANOLETTICI:

Aspetto Grani di pepe macinati; flusso libero
Colore Nero con particelle di colore chiaro
Sapore Pungente, molto persistente
Odore Fortemente aromatico, penetrante
Granulometria Min 95 % attraverso 18 mesh (metodo ASTA 10.0)

PARAMETRI CHIMICI:

Umidità Max 12 % (metodo ASTA 2.0)
Ceneri Max 7 % (metodo ASTA 3.0)
Ceneri acido insolubili Max 1 % (metodo ASTA 4.0)
Oli volatili Min 1.5 % (metodo ASTA 5.0)
Piperina Min 4% (metodo ASTA 12.1)
Biossido di zolfo Max 10ppm (metodo AOAC 990.28)
Residui di pesticidi Inferiori ai limiti previsti dal Reg.396/2005/CE e successive modifiche (metodo AOAC)
Aflatossina B1 < 5 ppb (metodo Asta 24.1)
Totale aflatossina (B1+B2+G1+G2) < 10 ppb (metodo Asta 24.1)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

E.Coli < 100 ufc/g (metodo FDA BAM)
Salmonella assente in 25 g (metodo FDA BAM)

<u>IMPIEGO:</u>	Come insaporitore per la preparazione e condimento per alimenti
<u>CONSERVAZIONE:</u>	Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<u>CONFEZIONAMENTO:</u>	Confezionato in pacchetti da Kg.1
<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