



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](http://www.isb.it)

## SCHEMA TECNICA

### DESCRIZIONE ARTICOLO:

### PEPE NERO IN GRANI

### CARATTERISTICHE GENERALI:

Nome botanico PIPER NIGRUM  
Provenienza VIETNAM

### PARAMETRI FISICO-ORGANOLETTICI:

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 550 g/l (metodo ASTA specifico per spezie, semi ed erbe)

### 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)  
Aflatossina B1 < 5ppb (metodo ASTA 24.1)  
Totale aflatossina (B1+B2+G1+G2) < 10ppb (metodo ASTA 24.1)

### PARAMETRI DI PUREZZA:

Corpi estranei Max 0.5 % (metodo ASTA specifico per spezie, semi ed erbe)



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](http://www.isb.it)

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

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

**IMPIEGO:** Come insaporitore per la preparazione e condimento per alimenti

**CONFEZIONAMENTO:** Confezionato in pacchi da 1 kg o 25 kg

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

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 24 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.

**IONIZZAZIONE:** Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti