

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE ARTICOLO:

PEPE NERO MACINATO 26 MESH

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 26 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	< 5ppb	(metodo Asta 24.1)
Totale aflatossina (B1+B2+G1+G2)	< 10ppb	(metodo Asta 24.1)

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

CONSERVAZIONE:

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

CONFEZIONAMENTO:

Confezionato in pacchetti in LDPE da Kg.1 (Tipologia materiale PLASTICA – codifica come da Decisione 129/97/CE)

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