

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