

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE ARTICOLO: **PEPE BIANCO MACINATO**

CARATTERISTICHE GENERALI:

Nome botanico	Piper Nigrum
Descrizione	Prodotto macinato ottenuto dalla selezione, decorticazione, lavaggio e macinazione di semi maturi, calibrati e disidratati
Provenienza	Indonesia, Vietnam, Brasile.

PARAMETRI FISICO-ORGANOLETTICI:

Colore	Marrone scuro
Sapore	Leggermente pungente e molto aromatico
Odore	Caratteristico

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI:

PARAMETRO	LIMITE
Conta totale aerobi mesofila	10.000.000 ufc/g
Coliformi	100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	50.000 ufc/g
Escherichia Coli	1.000 ufc/g
Bacillus Cereus	1.000 ufc/g
Clostridium perfringens	1.000 ufc/g
Spore di batteri solfiti riduttori	1.000 ufc/g
Muffe	500.000 ufc/g
Lieviti	500.000 ufc/g
Stafilococco aureo coag+	1.000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente/25g
Salmonella	Assente/25g
Aflatossina B1	< 5 µg/kg
Aflatossine totali	< 10 µg/kg
Ocratossina A	< 15 µg/kg
Residui antiparassitari	Entro i limiti di legge
Contenuto piperina	4-5% (m/m)

<u>IMPIEGO:</u>	Come insaporitore per la preparazione e condimento di alimenti
<u>CONFEZIONAMENTO:</u>	Confezionato in pacchi in Plastica 7-OTHER da kg. 1 (Tipologia materiale PLASTICA – codifica come da Decisione 129/97/CE)
<u>CONSERVAZIONE:</u>	Mantenere il prodotto in luogo fresco, asciutto e ben aerato. Dopo l'uso richiudere la confezione e consumare rapidamente il prodotto residuo
<u>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:</u>	24 mesi dal confezionamento
<u>ALLERGENI:</u>	Il prodotto non contiene gli allergeni riportati nella tabella indicata nel Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e aggiornamenti
<u>OGM:</u>	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche e aggiornamenti
<u>IONIZZAZIONE:</u>	Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti come da Dir. CE 2/1999 e 3/1999 e successive modifiche e aggiornamenti