

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 |