
	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 319/002/0015 (15 kg) 319/002/0020 (20 kg) 319/002/0025 (25 kg)	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPE NERO POLVERE	

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Piper nigrum L.</i>
Origine	India, Indonesia, Madagascar, Sri Lanka, Tanzania, Vietnam

### 2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1050 kJ – 251 Kcal
Carboidrati	63,95 g
• Di cui zuccheri	0,64 g
Proteine	10,39 g
Lipidi	3,26 g
• Acidi monoinsaturi	0,739 g
• Acidi polinsaturi	0,998 g
• Acidi saturi	1,392 g
Minerali	1,60 g
Sodio	20 mg
Fibra alimentare	25,3 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE



Aspetto	Polvere di pepe nero. Colore da grigio a grigio scuro marmorizzato.
Odore	Caratteristico piacevolmente aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Umidità	9% max

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 <sup>6</sup> ufc/g
E. Coli	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Enterobatteriacee	10 <sup>2</sup> ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Salmonelle	Assenti

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 319/002/0015 (15 kg) 319/002/0020 (20 kg) 319/002/0025 (25 kg)	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPE NERO POLVERE	

#### 6) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

Agricoltura Biologica	SI
BRC	
IFS	
ISO	
Kosher	IDONEO
Halal	IDONEO
Vegan	IDONEO

#### 7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

#### 8) IMBALLAGGIO E DURATA



Imballaggio	Sacchi o box multi strato per uso alimentare
Peso netto	15 kg, 20 kg, 25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 mesi dalla data di produzione

#### 9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	94-62-2 Formula bruta: C <sub>17</sub> H <sub>19</sub> NO <sub>3</sub>
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo piperina
Indicazioni di pericolo	H315 H319 H335
Consigli di prudenza	P261 P305+P351+P338

#### 10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 319/002/0015 (15 kg) 319/002/0020 (20 kg) 319/002/0025 (25 kg)	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPE NERO POLVERE	

- Reg. CE 1831/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

### 11) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del brasil ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024