



## SCHEDA TECNICA



**Codice Articolo**  
318/002/0025 (25 kg)  
318/402/0500 (500 g)

**NOME PRODOTTO**  
PEPE BIANCO  
POLVERE

**Certificazione all'origine**  
SKAL

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Piper nigrum L.</i>
Origine	Sri Lanka

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

Valore energetico	1238,46 kJ – 296 Kcal
Carboidrati	68,61 g
Proteine	10,40 g
Lipidi	2,12 g
• Acidi monoinsaturi	0,79 g
• Acidi polinsaturi	0,62 g
• Acidi saturi	0,63 g
Minerali	0,62 g
Sodio	5 mg
Fibra alimentare	26,2 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere di pepe bianco, di diametro uniforme <0,8 mm. Colore bruno / grigio beige
Odore	Aromatico, aroma piccante e speziato
Sapore	Sapore forte, aroma piccante e speziato
Volatile Olio	1%
Umidità	<12%
Ceneri	<2,5%
Acido Insolubile in cenere	<0,3%
Fibra grezza	<5%
Materia estranea	<2%

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 <sup>6</sup> ufc/g
E. Coli	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Enterobatteriaceae	<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> 318/002/0025 (25 kg) 318/402/0500 (500 g)	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPE BIANCO POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> SKAL

#### 6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

#### 7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto (21°C e 60% RH) areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata.
Note	

#### 8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Barattoli in PET con tappi in PET, sacchi o box multistrato
Peso netto	500 g, 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 834/07 e 889/08 "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"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"



## SCHEDA TECNICA



<b>Codice Articolo</b> 318/002/0025 (25 kg) 318/402/0500 (500 g)	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPE BIANCO POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> SKAL
--	--	---

### 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 Brasile ( <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
Febbraio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020