SCHEDA TECNICA

Pepe Bianco in Grani

Spezie

02/10/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03PBI3

CATEGORIA
Spezie

ORIGINE
Indonesia, Brasile, Vietnam, Sarawak

SHELF LIFE
3 anni

CONFEZIONE

0.15 Kg · 0.45 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 25 Kg

INGREDIENTI

Frutti di Piper nigrum L.

ALLERGENI

Ingredienti Potenzialmente Allergenici	COLONNA A) Presenza diretta nel prodotto (nota 2 e 7)	COLONNA B) Nome Specifico e Quantità (Come da nota 3)	COLONNA C) Rischio di contaminazione accidentale (note 4 e 7)	COLONNA D) Presenza nella linea di lavorazione	COLONNA E) Presenza nel sito di produzione o stoccaggio
Cereali contenenti glutine	NO		NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO		NO	NO	NO
Frutta a guscio	NO		NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI	NO	SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 10 mg/Kg	NO	NO	NO

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE
Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

CERTIFICAZIONI
Bio

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE
Caratteristico, intenso, penetrante

COLORE
Bianco – giallastro

SAPORE
Caratteristico, piccante

ASPETTO
Grani sferici di colore bianco – giallastro. È possibile la presenza di alcuni grani più scuri.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	**max 0.5 g/100 g**	Ceneri totali	**max 3 g/100g**
Peso specifico	**600 mg/litro**	Ceneri acido insolubili	**max 0.5 g/100g**
Attività dell'acqua (aW)	**max 0.7**	Perdita in peso all'essiccamento	**max 12 g/100 g (a 105°C)**

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe (cfu/g)	**max 1.000**	Lieviti (cfu/g)	**max 1.000**
Salmonella (in 25g)	**Assente**	Bacillus cereus (cfu/g)	**max 1.000**
Coliformi totali (cfu/g)	**max 100**	Escherichia coli (cfu/g)	**max 10**
Clostridium perfrigens (cfu/g)	**max 100**	Listeria monocytogenes (in 25g)	**Assente**
Carica microbica in P.C.A. (cfu/g)	**max 100.000 (a 30°C per 72 ore)**		

DICHIARAZIONI

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati.

PESTICIDI

Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo.

CONTAMINANTI

Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi

NOTE AGGIUNTIVE

NOTE

1) Allergeni critici cui al Reg. UE 1169/2011. 2) Indica solamente se l'ingrediente potenzialmente allergenico è presente nel prodotto alimentare come suo costituente e/o ingrediente diretto. 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto. 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici. 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendale sono presenti allergeni critici. 6) Mandorla, nocciola, noce comune, noce di Acagiù, noce di Pecan, noce del Brasile, pistacchio e prodotti derivati. 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne e note non costituiscono garanzia di assoluta assenza di ingredienti potenzialmente allergenici.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE