



SCHEDA TECNICA

Pepe Bianco Polvere

Spezie

30/04/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

03PBP3

ORIGINE

Indonesia, Brasile, Vietnam, India

CATEGORIA

Spezie

SHELF LIFE

3 anni

CONFEZIONE

0.16 Kg · 0.45 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Frutti di pepe bianco macinato

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		SI	NO	SI
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	NO		NO	NO	NO

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, intenso, penetrante

COLORE

Bianco giallastro con tonalità grigie

SAPORE

Caratteristico, piccante

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	max 1 g/100 g	Ceneri Totali	max 7 g/100 g
Granulometria	max 90 g/100 g	Olio Volatile	min 0.5 ml/100 g
Peso specifico	450 min g/litro	Ceneri acido insolubili	max 1 g/100 g
Attività dell'acqua (aW)	max 0.7	Perdita in peso all'essiccamento	max 12 g/100 g a 105°C

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 perfringens (cfu/g)	max 100	Carica microbica in P.C.A. (cfu/g)	max 100.000

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 n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi

CONTAMINANTI

Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°1881/2006 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 e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso; i residui non sono considerati "ingredienti" come da lettera F, art. 2 del Reg. UE 1169/2011 3) Indica la tipologia dell'ingrediente potenzialmente allergenico che possa essere presente nel prodotto e, ove possibile e senza sorta di precisione assoluta, quantità relativa (con una delle possibili indicazioni, o similari: % in peso, range, "inferiore a" o "maggiore a") 4) Indica solamente se esiste, all'interno dell'azienda e durante la lavorazione e/o manipolazione del prodotto, un rischio di contaminazione "accidentale" con allergeni critici indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 5) Indica solamente se nelle linee di lavorazione aziendale o nel deposito di stoccaggio sono presenti allergeni critici. L'azienda, a seguito di specifica valutazione dei pericoli e dei conseguenti possibili rischi che potrebbero sussistere in azienda, ha compilato ed applica compiutamente apposita procedura per la gestione di ingredienti potenzialmente allergenici. Sono in atto precise disposizioni interne atte a prevenire, ove possibile, fenomeni di contaminazione accidentale imputabili alla diretta attività produttiva 6) Mandorla (*Amigdalus communis*), nocciola (*Corylus avellana*), noce comune (*Juglans regia*), noce di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noce di Pecan (*Carya illinoensis*), noce del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchio (*Pistacia vera*), noce del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati 7) Quanto dichiarato e indicato nelle colonne da A) a E), nelle note da 1 a 6 e i rispettivi contenuti, nonché tutti i dati elencati nella presente scheda sono da intendersi alla luce della casistica realizzata in azienda e comunque da risultati meramente probabilistici, e si basano sull'attività di risk assessment opportunamente compiuta.