

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

30 Aprile 2026

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PEPE
DENOMINAZIONE LEGALE	PEPE NERO ESSICATO MACINATO
DENOMINAZIONE BOTANICA	Piper nigrum L.(famiglia delle Piperaceae)
Cod. art	GA25801

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
PEPE NERO ESSICATO MACINATO (frutti essiccati e macinati)	

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
AW	0.7 max	
CENERI TOTALI	7 max g/100g	

CARATTERISTICHE FISICHE		
GRANULOMETRIA	90 ming/100g attraverso US 20 mesh (0.850mm)	
IMPURITA'	≤ 1g/100g	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
SALMONELLA	Assente ufc/25g	
BACILLUS CEREUS	≤ 10.000 ufc	
E.COLI	≤ 100 ufc	
C.PERFRIGENS	≤ 1000 ufc	

MICOTOSSINE		
AFLATOSSINA B1	≤ 5 ppb µg/kg	
AFLATOSSINE TOTALI (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg	
OCRATOSSINA A	≤ 15 ppb µg/kg	

Ingredienti potenzialmente Allergenici (reg. CE 1169/2011)	Presenza nel sito di produzione o stoccaggio	Presenza diretta nel prodotto
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
uova e prodotti a base uova	No	No
pesce e prodotti a base pesce	No	No
molluschi e prodotti a base molluschi	No	No
arachidi e prodotti a base di arachidi	Sì per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
soia e prodotti a base di soia	Sì per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
latte e prodotti a base di latte	Sì per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
frutta a guscio (noci, nocciole, pistacchio, mandorle, noce americana, noce brasiliana, anacardio ecc...)	Sì per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
sedano e prodotti a base di sedano	Sì per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No

senape e prodotti a base di senape	Si per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
sesamo e prodotti a base di sesamo	Si per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	Si per materia prima/ingrediente e per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No
lupini e prodotti a base di lupini	Si per possibile contaminazione all'origine di alcune materie prime	No

FITOFARMACI	Entro i limiti max residui previsti dal Reg.CE 396/05, 178/06, 149/08 e successivi
--------------------	--

OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003
------------	---

<i>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</i>	
COLORE	Grani sferici di colore brunastro-nerastro (dal nero al marrone/marrone scuro); all'interno del chicco la polpa è di colore giallo, con sfumature grigiastre
SAPORE	Caratteristico, leggermente pungente/piccante e molto aromatico.
ODORE	Caratteristico, fresco, pungente

<i>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</i>	
INSAPORITORE PER LA PREPARAZIONE E CONDIMENTO ALIMENTI	

<i>CONDIZIONI DI STIVAGGIO</i>	
CONSERVARE IN AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO, POCO ILLUMINATO E BEN AREATO	

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.