

**Brand:**



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Rev. 00  
febbraio 2023

**Denominazione di vendita:**

**PEPE NERO GRANO INTERO**

**Ingredienti – Origine**

Pepe nero: della famiglia delle Piperaceae

**Origine/Provenienza:** Brasile, Indonesia, Vietnam, Cambogia

**Caratteristiche generali**

|                                           |                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Destinazione d'uso:</b>                | Utilizzato per aromatizzare svariate pietanze                                                                                                                                      |
| <b>Tipo di confezione:</b>                | Varie tipologie come da listino                                                                                                                                                    |
| <b>Shelf-life:</b>                        | 36 mesi                                                                                                                                                                            |
| <b>Modalità di conservazione:</b>         | Conservare chiuso al riparo da umidità e luce, lontano da fonti di calore (ottimale temp. di 15 °C e UR non superiore al 50%)                                                      |
| <b>Informazioni per l'utilizzo:</b>       |                                                                                                                                                                                    |
| <b>Informazioni su OGM:</b>               | Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003                                                                                                       |
| <b>Informazioni su allergeni:</b>         | Nello stabilimento si lavorano sedano, senape, sesamo, latte e derivati, soia e glutine ma vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate                    |
| <b>Informazioni radiazioni ionizzanti</b> | Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti così come disciplinati dal Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE |
| <b>Idoneità imballaggi</b>                | Almi Italia dichiara che gli imballaggi utilizzati rispettano quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 così come garantito dai fornitori.                                |

**Caratteristiche organolettiche**

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>Aspetto:</b>            | Grani interi     |
| <b>Colore:</b>             | Scuio            |
| <b>Odore:</b>              | Profumo speziato |
| <b>Sapore:</b>             | Aroma caldo      |
| <b>Altre informazioni:</b> |                  |

**Brand:**



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Rev. 00  
febbraio 2023

| Caratteristiche chimico fisiche                      | Limiti       | Valori di riferimento                                      |
|------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Umidità</b>                                       | ≤ 10 %       |                                                            |
| <b>Piombo</b>                                        | ≤ 0,10 mg/kg | Reg. CE 1881/2006                                          |
| <b>Cadmio</b>                                        | ≤ 0,20 mg/kg | Reg. CE 629/2008                                           |
| <b>Pesticidi</b>                                     |              | Conforme al Reg. (CE) n.396/2005 e al Reg. (CE) n.178/2006 |
| <b>Aflatossina totale</b> (somma di B1, B2, G1 e G2) | < 10 µg/kg   | Reg. UE 165/2010                                           |
| <b>Aflatossina B1</b>                                | < 5 µg/kg    | Reg. UE 165/2010                                           |
| <b>Ocratossina A</b>                                 | < 15 µg/kg   | Reg. UE 105/2010                                           |
| <b>Altre informazioni</b>                            |              |                                                            |

| Caratteristiche microbiologiche | Limiti         | Valori di riferimento |
|---------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Conta batterica totale</b>   | ≤ 10e5 ufc/g   |                       |
| <b>Lieviti e muffe</b>          | ≤ 10e3 ufc/g   |                       |
| <b>Listeria monocytogenes</b>   | ≤100 ufc/g     | Reg. CE 2073/2005     |
| <b>Enterobacteriaceae</b>       | ≤ 10.000 ufc/g |                       |
| <b>Salmonella spp.</b>          | Assente / 25g  | Racc.ne 2004/24/CE    |
| <b>Escherichia coli</b>         | ≤ 100 ufc/g    |                       |
| <b>Bacillus cereus</b>          | ≤ 20e2 ufc/g   |                       |
| <b>Clostridium perfringens</b>  | ≤ 10e2 ufc/g   |                       |
| <b>Staphylococcus aureus</b>    | < 10 ufc/g     |                       |

**Brand:****SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Rev. 00  
febbraio 2023

**ALLERGENI**

\*1)**Nota:** quanto sotto definito in merito agli allergeni, è dichiarato in funzione a quanto riportato dai nostri partners e dato dai risultati analitici effettuati a campione; non costituisce completa garanzia di assenza nei prodotti commercializzati di possibile presenza accidentale di sostanze allergeniche derivate dalle fasi di coltivazione, raccolta, lavorazione e successivo trasporto.

In funzione di questo, non si esonera quindi l'utilizzatore del prodotto dall'effettuare verifiche in merito.

|                                                                                                                         | NO | SI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, faro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</b> | x  |    |
| <b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>                                                                         | x  |    |
| <b>Uova e prodotti a base di uova</b>                                                                                   | x  |    |
| <b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>                                                                                 | x  |    |
| <b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>                                                                           | x  |    |
| <b>Soia e prodotti a base di soia</b>                                                                                   | x  |    |
| <b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>                                                          | x  |    |
| <b>Frutto a guscio e prodotti derivati</b>                                                                              | x  |    |
| <b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>                                                                               | x  |    |
| <b>Senape e prodotti a base di senape</b>                                                                               | x  |    |
| <b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>                                                               | x  |    |
| <b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO<sub>2</sub></b>       | x  |    |
| <b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>                                                                               | x  |    |
| <b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>                                                                          | x  |    |

**Note:** la presente scheda sostituisce ed annulla tutte le precedenti edizioni e/o revisioni.