



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4236

Rev 01 del
03/07

CUBED PEPPER (PEPE NERO)

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pepe del Madagascar che cresce allo stato naturale.

IMPIEGO

Ideali per guarnire il sapore di carni rosse corpose come agnello e manzo. Ottimo con filetto di maiale arrosto (glassato al miele), per condire macedonie di frutta fresca, per arricchire di gusto originali dessert specialmente quelli al cioccolato

INGREDIENTI

Pepe nero

ORIGINE MATERIA PRIMA: Madagascar, foresta sud-occidentali dell'isola

CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA: bacche piccole dalla superficie irregolare, con piccolo peduncolo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: pepe nero intero con peduncolo dalle dimensioni di circa 3-4 mm

COLORE: bruno scuro tendente al nero

ODORE: nota aromatica intensa e tipica, fragrante

SAPORE: meno piccante del pepe nero, ne conserva la base aromatica con un'aroma distintivo, fruttato/agrumato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 1.000.000

Lieviti: < 10.000

Muffe: < 10.000

Salmonella ssp: neg / 25 g

Bacillus Cereus: < 1.000

Staphilococcus Aureus: < 100

Eschericchia Coli: < 1.000

Clostridi Solfito Riduttori: < 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 16.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4236

Rev 01 del
03/07

CUBED PEPPER (PEPE NERO)

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le bacche vengono confezionate manualmente. Segue l'etichettatura e l'incartamento

DATI PRODOTTO

Confezione: busta poliaccoppiato
Peso netto: 0,500 kg
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,513 kg
Peso lordo collo: 0,220 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato
Altezza: 250,0 mm
Diametro: 350,0 mm
Peso imballo: 13,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 345,0 mm
Larghezza imballo secondario: 238,0 mm
Altezza imballo secondario: 148,0 mm
Dimensione colli in mm: 345*238*148
Peso imballo secondario: 220,00 g

Ultimo aggiornamento: 16.03.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4236

Rev 01 del
03/07

CUBED PEPPER (PEPE NERO)

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 70

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 48

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 672

Container pallet 112X112

Colli per strato: 49

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 686

CODICI EAN

EAN13: 8004980042366

ITF14: 08004980142363

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 908 kJ

Energia: 217 kcal

Grassi: 3,3 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g

Carboidrati: 29,6 g

di cui zuccheri: 11,4 g

Proteine: 10,9 g

Sale: 0,11 g

Fibra: 38,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 16.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4236

Rev 01 del
03/07

CUBED PEPPER (PEPE NERO)

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: < 15 %

Umidità: < 15 %

Ultimo aggiornamento: 16.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: