

SCHEDA TECNICA

Prodotto:	PEPE NERO GRANO
Provenienza:	India-Malaysia-Indonesia-Vietnam
Campo d'impiego:	usato in ricette dolci o salate, è usato per insaporire brodi e liquidi di cottura, marinate e sottaceti. E' la spezia più usata nella cucina europea e la si trova ovunque:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	marrone scuro
SAPORE:	aroma caldo che ricorda un po' il legno, fresco e pungente
ODORE:	piacevolmente aromatico
GRANULOMETRIA:	grano
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE: (G.U. U.E. del 19/12/03)	
ENTEROBACTERIACEE:	come da normativa vigente
ESCHERICHIA COLI:	come da normativa vigente
SALMONELLE:	assenti /25g
CLOSTRIDIUM PERFRIGENS:	inf. 1.000 ufc/g
BACILLUS CEREUS:	inf. 10.000 ufc/g
AFLATOSSINE TOTALI (B₁-B₂-G₁-G₂):	come da normativa vigente
RIFERIMENTI LEGISLATIVI: 1) Il prodotto non rientra nella normativa (CE) n° 1829/2003 e 1830/2003 in quanto non derivante da organismi geneticamente modificati. 2) Il prodotto non contiene nessun ingrediente elencato nella tabella allergeni direttiva 2003/89/CE.	
CONSERVAZIONE: Conservare al riparo dell'umidità e della luce e lontano da fonti di calore. L'ambiente idoneo deve avere temperatura tra i 15 e i 25 °C e umidità relativa non superiore al 50%.	
SHELF LIFE:	60 mesi dalla data di confezionamento
IMBALLO:	imballi standard originali o a richiesta

Per i parametri sopra esposti saranno inviate su richiesta le relative analisi.
Ulteriori specifici parametri a richiesta previo accordo.

(I valori esposti sono indicativi, rilevati su produzione media annuale. Non costituiscono garanzie e si consiglia controllare il prodotto in relazione all'eventuale uso previsto).