

SCHEDA TECNICA

Prodotto:	PEPE ROSA GRANO (bacche Schinus) Le bacche della specie <i>Schinus</i> sono chiamate pepe, ma con questo hanno solo una somiglianza nella forma. Infatti non appartengono alla Famiglia e al genere delle piante di pepe (<i>Piper nigrum</i>) e hanno un aroma diverso, non sono mai piccanti e sono poco aromatiche. Per questo spesso si chiamano falso pepe.
Provenienza:	Originario delle regioni calde dell'America centromeridionale e della California, il maggior produttore per l'area europea è Reunion (<i>S. terebinthifolius</i>), seguito dalla Turchia e da altri paesi del mediterraneo (<i>S. Molle</i>).
Campo d'impiego:	Il pepe rosa ha spesso una funzione decorativa nel piatto. Ma il suo flavour si accompagna bene con pietanze delicate e senza altre spezie, come asparagi, piselli, o carciofi, pesce ma anche insalate e macedonie di frutta o dessert con yogurt, burro e mascarpone. E' eccellente con i formaggi di capra e i formaggi freschi. Macinato con cumino, pepe nero e timo è ottimo per il pesce spada. Entra nella composizione della miscela Creola con pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pimento. In Ecuador i grani di pepe rosa sono molto diffusi come condimento per le pietanze, ma anche per insaporire liquori e aceto, in Cile aromatizzano il vino, mentre in Messico è utilizzato nella preparazione del pulque, una bevanda alcolica molto antica considerata sacra.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	rosa
SAPORE:	Dolce e aromatico, simile al ginepro di cui può essere un sostituto anche se meno intenso, con un gusto leggerissimo di liquirizia, limone e fragola.
ODORE:	debole fruttato e leggermente aromatico.
GRANULOMETRIA:	bacca
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

<i>Documento:</i>	<i>ST</i>
<i>Revisione:</i>	<i>00</i>
<i>Data scheda:</i>	<i>20/01/15</i>

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:	36 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).