

Pepe bianco intero

Spezia



Descrizione prodotto

Pepe bianco intero (Piperaceae)

Uso

A piacere

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

25 kg (netto) in sacchi; su pallet, 12 mesi dalla data di produzione; conservare in luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche organolettiche

Marrone biancastro; rotondo e liscio; pepato, piccante e tipico

Origine

Indonesia



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 50.000 col/g
Coliformi	< 100 col/g
Umidità	< 10%
Corpi estranei	negativo

INFORMAZIONI GENERALI RIGUARDO IL REGOLAMENTO IN MATERIA DI ALLERGENI

Le informazioni relative agli allergeni sono redatte conformemente all'attuale versione del regolamento e sulla base delle informazioni del fornitore. Tutti i dati si riferiscono alle materie prime che sono contenute nel prodotto in base alla relativa scheda/ricetta.

Contaminazione crociata: Grazie a programmi di miscelazione ottimizzati e misure di pulizia regolari delle unità di miscelazione e alimentazione, il rischio di propagazione di sostanze allergeniche (ad es. polveri) è ridotto al minimo.

Tuttavia è possibile che, a causa della varietà di produzione del produttore, siano presenti potenziali concentrazioni in tracce.

Pepe bianco intero

DATA SPECIFICATIONS

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Grano	x		x	
Segale	x		x	
Orzo	x		x	
Avena	x		x	
Farro	x		x	
Kamut	x		x	
Crostacei	x		x	
Uovo	x		x	
Pesce	x		x	
Arachidi	x		x	
Soia	x		x	
Latte	x		x	
Mandorle	x		x	
Nocciole	x		x	
Noci	x		x	
Anacardi	x		x	
Noci Pecan	x		x	
Noci del Brasile	x		x	
Pistacchio	x		x	
Noci di Macadamia	x		x	
Sedano	x		x	
Senape	x		x	
Semi di sesamo	x		x	
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupini	x		x	
Molluschi	x		x	
Lattosio	x		x	
Amido	x		x	
Cacao	x		x	
Glutammato (E620 - E625)	x		x	
Pollo	x		x	
Coriandolo	x		x	
Mais	x		x	
Legumi	x		x	

Carne di manzo	x		x	
Carne di maiale	x		x	
Carote	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022