

# Pepe bianco macinato

## Spezia



### Descrizione prodotto

Il pepe bianco macinato è disinfettato e le sue particelle hanno una dimensione di 400-500 micron.

### Uso

A piacere.

### Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

25kg (netto) in sacchi di carta con inlay in PE; su pallet; 24 mesi dalla data di produzione; in confezione chiusa ed ermetica; conservare in luogo asciutto, a temperatura ambiente.

### Caratteristiche organolettiche

Polvere biancastra; macinata fine; pepato, piccante e tipico.

### Origine

Vietnam



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Bacillus cereus	< 1.000 KBE/g
Escherichia Coli	< 1.000 KBE/g
Clostridi solfito riduttori	< 1.000 KBE/g
Muffe e lieviti	< 10.000 KBE/g
Salmonella	neg. in 25 g
Conta batterica totale	< 300.000 KBE/g

### CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Ceneri	max. 8%
Ceneri insolubili in acido	max. 2%
Umidità	max. 12%
Olio essenziale	min. 0,5 ml/100g
Piperina	min. 2 %

### INFORMAZIONI RIGUARDO LE MATERIE PRIME E I PROCESSI DI PRODUZIONE

Le materie prime non sono sottoposte a irradiazione né a obbligo di marcatura secondo il Regolamento (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati. Il prodotto non contiene alcol. I prodotti naturali possono variare in termini qualitativa a seconda del tempo atmosferico, del raccolto e della coltivazione. Leggere variazioni nel colore, odore, dimensioni, forma, struttura e consistenza non possono quindi essere completamente escluse e non possono costituire motivo di reclamo.

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G (VALORI COSTRUITI)

Valore energetico	1375 kJ / 325 kcal
Carboidrati	64,3 g
- di cui zuccheri	61,1 g
Proteine	10,4 g
Grassi	2,1 g
- di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Sale	0,03 g

# Pepe bianco macinato

## 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](mailto: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