

# Peperoncino macinato

## Spezia



### Descrizione prodotto

Il peperoncino macinato è una polvere rosso-arancione, senza parte solida (12.000 Scoville)

### Uso

A seconda della propria esperienza.

### Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

25 kg (netto) in sacchi di carta con interno in LDPE blu; su pallet; 24 mesi dalla data di produzione; confezioni ermetiche saldate, o piegate e cucite; conservare in luogo asciutto, a temperatura ambiente

### Caratteristiche organolettiche

Da rosso a leggermente arancione; peperoncino molto piccante

### Origine

Cina



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Bacillus cereus	< 10000 ufc/g
Escherichia Coli	< 10000 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10000 ufc/g
Muffe	< 100000 ufc/g
Salmonella	neg. in 25g

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

Materie prime non irradiate né geneticamente manipolate. Il prodotto non contiene materie prime di origine animale; quindi non contiene materiale a rischio BSE.

### 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.

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

Valore energetico	1578 kJ / 379 kcal
Carboidrati	32 g
- di cui zuccheri	30,4 g
Proteine	12 g
Grassi	17 g
- di cui acidi grassi saturi	3,2 g
Sale	0,1 g

# Peperoncino 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