

DATA SPECIFICATIONS

spices

Pimienta negra entera

Especia



Descripción del producto

Pimienta negra entera (Piper nigrum - Piperaceae)

Utilización

Al gusto

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos de PE; sobre palets; 12 meses desde la fecha de fabricación; almacenar en ambiente seco y fresco.

Análisis sensorico

Color negro; redondo con poros; a pimienta, picante y característico

Origen

Indonesia



Pimienta negra entera

DATA SPECIFICATIONS

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Número total de gérmenes	< 50.000 col/g
Coliformes	< 100 col/g
Humedad	< 10 %
Cuerpos extraños	negativo

INDICACIONES GENERALES SOBRE EL REGLAMENTO DE ALERGIAS

Las versiones de la información sobre alergias corresponden al estado actual del reglamento y a la presente información del proveedor. Todos los datos se refieren a las materias primas contenidas, según el formulario de la receta.

Contaminación cruzada: Los optimizados planes de mezcla y las periódicas medidas de limpieza de las unidades de mezcla y transporte reducen el riesgo de arrastre de sustancias alérgicas (p. ej. a través del polvo).

Sin embargo, es posible que por la gran variedad de productos fabricados por el fabricante haya presencia de trazas de potenciales almidones.

Pimienta negra entera

DATA SPECIFICATIONS

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Trigo	x		x	
Centeno	x		x	
Cebada	x		x	
Avena	x		x	
Escanda	x		x	
Kamut	x		x	
Crustáceos	x		x	
Huevo	x		x	
Pescado	x		x	
Nueces	x		x	
Soja	x		x	
Leche	x		x	
Almendras	x		x	
Avellanas	x		x	
Nueces	x		x	
Nueces de cajú	x		x	
Nueces pecaneras	x		x	
Nueces de Brasil	x		x	
Pistachos	x		x	
Anacardos/nueces Queensland	x		x	
Apio	x		x	
Mostaza	x		x	
Sésamo	x		x	
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupino	x		x	
Moluscos	x		x	
Lactosa	x		x	
Almidón	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamato (E620 – E625)	x		x	
Ave	x		x	
Cilantro	x		x	
Maíz	x		x	
Legumbres	x		x	

Carne de vacuno	x		x	
Carne de cerdo	x		x	
Zanahorias	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