

## DATA SPECIFICATIONS

spices

# Pimienta negra molida

## HT

### Especia



#### Descripción del producto

Pimienta negra molida, con reducción de gérmenes, tamaño de partícula 400 - 500 micrón. Los frutos de la pimienta se cosechan maduros y se secan hasta alcanzar el color negro.

#### Utilización

Al gusto.

#### Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos de papel con PE-Inlay; sobre palets; 24 meses desde la fecha de; almacenar cerrado y hermético, en ambiente seco y fresco a temperatura ambiente.

#### Análisis sensorico

Polvo característico entre negro y gris; molido fino; a pimienta, picante y característico

#### Origen

Vietnam, Brasil, Ecuador



### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus	< 1.000 KBE/g
Escherichia Coli	< 1.000 KBE/g
Sulfitorred. Clostridias	< 1.000 KBE/g
Hongos de moho y Levaduras	< 10.000 KBE/g
Salmonella	neg. en 25 g
Número total de gérmenes	< 300.000 KBE/g

### PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Ceniza	max. 8%
Ceniza insoluble en ácido	max. 2%
Humedad	max. 12%
Aceite esencial	min. 0,5 ml/100g
Piperin	min. 2,5%

### INDICACIONES SOBRE MATERIA PRIMA Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN

Las materias primas no han sido radiadas ni están sujetas a etiquetado según el Reglamento VO (CE) 1829/2003 y 1830/2003 de la autorización, etiquetado y trazabilidad sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. El producto no contiene alcohol. Los productos naturales están sometidos a fluctuaciones cualitativas por las condiciones climatológicas, de cosecha y plantación. Por ello no puede excluirse del todo la posibilidad de variaciones respecto del color, olor, tamaño, forma, textura y consistencia ni serán motivo de reclamación.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 G (MATEMÁTICAMENTE CALCULADOS)

Valor energético	308 kcal/1296 KJ
Hidratos de carbono	52 g
- de los cuales azúcares	49 g
Proteína	11 g
Grasa	3 g
- de las cuales saturadas	0,9 g
Sal	0,1 g

# Pimienta negra molida HT

## 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](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