

02BIANC01



Via Ennio, 20 - 20137 Milano (Italy)
Tel.: +39 02 5456785 (r.a.) - Fax: +39 02 55191476
E-Mail : fpagani@fratellipagani.it

AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI - EXCLUSIVE INGREDIENTS AND FLAVOURS

SCHEDA TECNICA

PEPE BIANCO MUNTOK SELEZIONATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Spezia o Aroma naturale per alimenti. Non destinato alla vendita al dettaglio.
RIFERIMENTI LEGISLATIVI :	Definibile aroma naturale ai sensi del Regolamento (CE) N. 1334/2008 Contaminanti: conformi a Regolamento (EU) 2023/915 e succ. modif. Residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari: conformi a Reg CE N.396/2005 e succ. modif.
NOME COMUNE :	PEPE BIANCO
NOME BOTANICO :	PIPER NIGRUM
PARTE VEGETALE UTILIZZATA :	FRUTTO
ORIGINE GEOGRAFICA:	Materia prima: VIETNAM, INDONESIA.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :	Bacche regolari di diametro 4-5 mm, di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante. Il prodotto subisce una doppia fase di pulitura all'origine.
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE :	Umidità (peso costante a 102°C): <= 14% Water Activity: max. 0,7 Peso specifico: ca. 0,60 Kg/dm3 Olio essenziale: > 1,5ml / 100g Piperina: > 1%
GRADO DI PUREZZA:	Infestazioni: Assenza insetti vivi Corpi estranei - Materiali duri e pericolosi (es. vetro, metalli, sassi, plastica dura, legno, ecc.): ASSENTI - Corpi estranei vegetali (Extraneous matter): max. 2%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	E.Coli <= 100 ufc/g Salmonella spp.: non rilevabile in 25g
CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO :	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE :	Tre anni dalla data di produzione.
CONFEZIONE :	Sacchetto in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.



Via Ennio, 20 - 20137 Milano (Italy)
 Tel.: +39 02 5456785 (r.a.) - Fax: +39 02 55191476
 E-Mail : fpagani@fratellipagani.it

AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI - EXCLUSIVE INGREDIENTS AND FLAVOURS

SCHEDA TECNICA

PEPE BIANCO MUNTOK SELEZIONATO

- DICHIARAZIONE ALLERGENI Regolamento UE N°1169/2011 - All. II

Allergene	Presenza nel prodotto	Presenza nel Nostro sito (1)	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO (3)	YES	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	YES	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	YES	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	YES	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	YES (2)	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO ₂)	NO	YES	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	

(1) **ASSENZA CROSS-CONTAMINAZIONE** Fratelli Pagani Spa mette in atto tutte le procedure atte a scongiurare una possibile cross-contamination. Le procedure di pulizia e sanificazione delle linee di lavorazione sono state validate tramite esecuzione di tamponi e prelievi.

(2) I semi di sesamo sono da noi esclusivamente commercializzati in confezione originale. Non si ha nessuna presenza nei reparti produttivi.

(3) intendiamo compresa anche la dichiarazione di assenza di glutine con riferimento ai 20 ppm e l'assenza di contaminazioni crociate.

- **DICHIARAZIONE OGM** (in rif. al Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003): il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

- **IONIZZAZIONE** (in rif. alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE): il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzati.