

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0/A

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

01 Marzo 2018

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PEPE GAIA
DENOMINAZIONE LEGALE	PIPER NIGRUM L. (fam. delle piperaceae)
Cod. art	GA25801 - GA12720

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
PEPE NERO	

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	1067 kJ	Fibre	-
GRASSI TOTALI	3.62g	di cui acidi grassi saturi	0.98g
CARBOIDRATI	64.81	di cui zuccheri	-
PROTEINE	10.95g	SALE	-

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	0.7 max a W Rotronic	
OLIO VOLATILE	1 min ml/100g	

CARATTERISTICHE FISICHE		
GRANULOMETRIA	min 90G/100g attraverso US 20 mesh (0.850mm)	
IMPURITA'	≤ 1g/100g	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
SALMONELLA	Assente ufc/25g	
BACILLUS CEREBUS	Assente ufc/25g	
E.COLI	Assente ufc/25g	
C.PERFRIGENS	Assente ufc/25g	

MICOTOSSINE		
AFLATOSSINA B1	≤ 5 ppb µg/kg	
AFLATOSSINE TOTALI (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg	
OCRATOSSINA A	≤ 30 ppb µg/kg	

FITOFARMACI	Entro i limiti max residui previsti dal Reg.CE 396/05, 178/06, 149/08 e successivi
--------------------	--

OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003
------------	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Marrone nerastro con tonalità giallognole
SAPORE	Caratteristico piccante
ODORE	Caratteristico, fresco, pungente

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato	