

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°1

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

13 Maggio 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PEPE GAIA
DENOMINAZIONE LEGALE	PEPE NERO
Cod. art	GA25801

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

PEPE NERO ESSICATO MACINATO

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	1067 kJ	Fibre	-
GRASSI TOTALI	3,62 g	di cui acidi grassi saturi	0,98 g
CARBOIDRATI	64,81 g	di cui zuccheri	-
PROTEINE	10,95 g	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 CEREUS	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

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO AL RIPARO DALLA LUCE E LONTANO DA FONTI DI CALORE