

Importatore Italia:
 DEMETRA SRL
 Via Roma 751
 I-23018 Talamona (SO)
 Tel.: (0342) 674011
 Fax: (0342) 674030
 www.demetrafood.it

WIBERG *À la Carte*

FRUTAROM Savory Solutions Austria
 GmbH
 Adolf-Schemel-Str. 9
 AT-5020 Salzburg
 Tel.: +43-662-6382-0
 Fax: +43-662-6382-810
 E-Mail: info@wiberg.eu
 www.wiberg.eu

Articolo nuovo / Nouvel article

Scheda - Prodotto / Fiche - article

Modifica/Prod. / Modification
 Prezzo ab 01.04.2019

Pfeffer weiß, gemahlen - 1200 ml (Gewürze)
Pepe bianco, macinato - 1200 ml (Spezie)
Poivre blanc, moulu - 1200 ml (Epices)

Art.-Nr. / Réf.: W234668
Shelf life / Date limite de consommation: 24 mesi / mois
Conservazione / Conditions de stockage: chiuso e all'asciutto / fermé et sec
Fornitura / Livraison: come da contratto / selon le contrat
Codice tariffa doganale / Nr. de tarif douanier: 09041200

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	81516 9	81517 6	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	100 x 100 x 180	300 x 200 x 180	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	720 g	4320 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	796 g	4797 g	
Nr. pezzi / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	6	360
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			60
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			5
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			12
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	Sigillaroma / Coffre-fort d'arômes	Thermopack / Film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Vietnam / Vietnam		



Pepe bianco / Poivre blanc - 720 g
 macinato / moulu

Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica. / Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense.

- **Usò / Utilisation:** ideale per insaporire e rifinire
 idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Date: 02.09.2019

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG®

Numero materiale: 234668 [81516]
Nome prodotto: PFEFFER WEISS GEMAHLEN
POIVRE BLANC MOULU
PEPE BIANCO MACINATO
PEPER WIT GEMALEN

Descrizione prodotto: Spezia

Nome botanico: Piper Nigrum
Dosaggio/Utilizzo: a gusto e applicazione

Sapore / Odore: piccante, saporito, aromatico
Colore: marrone chiaro, beige
Consistenza: in polvere

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Olio volatile: > 0,5 %
Cenere: < 3,0 %
Aflatossine: Somma dà B1, B2, G1, G2: max. 10 ppb
B1: max. 5 ppb
Piperina: > 3,5 % [ASTA]

Microbiologia: Staphylococcus aureus: < 1,0E+02 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0E+04 ufc/g
E. coli: < 1,0E+04 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0E+04 ufc/g
Muffe: < 1,0E+05 ufc/g
Salmonella spp.: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto e protetto dalla luce

Conservazione: 24 mesi in imballaggio originale non ancora aperto
Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale catone riciclabile e con strato interno in alluminio
Contenuto: 1200 ml

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG®

Numero materiale: 234668 [81516]
Nome prodotto: PFEFFER WEISS GEMAHLEN
POIVRE BLANC MOULU
PEPE BIANCO MACINATO
PEPER WIT GEMALEN

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Nei nostri prodotti, l'indicazione degli allergeni per i quali vige l'obbligo di etichettatura riguarda la loro aggiunta in ricetta, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011, allegato II.

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.370 kJ / 326 kcal
grassi	2,1 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,55 g
carboidrati	64,3 g
di cui	
- zuccheri	61,1 g
fibre	4,3 g
proteine	10,4 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0,03 g
sodio	0,01 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

Le specifiche di prodotto servono per la descrizione e vengono redatte secondo scienza e coscienza, in base all'odierno stato delle conoscenze. Questi dati e indicazioni non hanno valore di garanzia di qualità, non sono vincolanti e non costituiscono base per diritti derivanti da garanzia o responsabilità del produttore. Si prega pertanto di tenere in considerazione la descrizione prodotto/lista degli ingredienti presente sul prodotto consegnato. Non ci si assume alcuna responsabilità né si fornisce alcuna garanzia sulla completezza, precisione o attendibilità di tali informazioni. La persona che utilizza il prodotto è pertanto tenuta a verificarne personalmente l'idoneità ai propri scopi. Per quanto legalmente possibile, è esclusa qualsiasi responsabilità sulla base delle informazioni fornite. Si applicano le nostre condizioni generali di contratto, richiamabili attraverso il sito www.frutarom.eu