

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto: Pepe nero disidratato grani, granuli, polvere**

**Codici: 3-0320L, 3-0321, 3-0321S, 3-1320, 3-0324,3-0324T, 3-1324, 3-0324N, 3-0324M, 3-0324O, 3-0325, 3-0325I,-3-0325A, 3-0325S, 3-3324**

## Generalità

Ragione Sociale	<b>MACOR DI TRUCAZZANO Srl</b>
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n.178/2002 e ss.mm.ii.	

## Descrizione

Prodotto ottenuto dalle drupe di *Piper nigrum* L. essiccate ed eventualmente macinate ad ottenere grani spezzati o polvere

## Origine

Indonesia, Vietnam, India, Brasile , Malaysia, Sarawak, Lampong, Sri Lanka, Madagascar , Ecuador.

## Composizione

Pepe nero

## Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Grani interi	3-0320L/321/321S/1320
	Granuli, grani spezzati	3-0324N/324M/324O/325A
	Polveri	3-0324/324T/1324/3324/325/325I/325S
Colore	Marrone scuro, nerastro	
Odore	Caratteristico, pungente, molto aromatico	
Sapore	Caratteristico, caldo, aromatico	

## Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità
Umidità	%	15	max
Ceneri	%	10	max
Olio essenziale	%	1	min
Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti			
Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 915/2023 e ss.mm.ii.)			

## Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità	Accettabilità
Salmonella spp	ufc/25g	Assente	Assente

## Allergeni

Non può essere esclusa presenza di **sedano, sesamo, senape, soia, glutine** per contaminazioni antecedenti la gestione del prodotto presso il sito di Macor di Trucazzano srl.

Reg.UE 25/10/2011 n°1169	Ingrediente	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata <sup>1</sup>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO

## SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Pepe nero disidratato grani, granuli, polvere

**Codici:** 3-0320L, 3-0321, 3-0321S, 3-1320, 3-0324,3-0324T, 3-1324, 3-0324N, 3-0324M, 3-0324O, 3-0325, 3-0325I,3-0325A, 3-0325S, 3-3324

Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	SI	NO
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

### OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

### Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

### Modalità d'uso

Secondo buona tecnica
-----------------------

### Imballi (rif codice in etichetta o su imballo)

Codici	Pezatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
3-0320L/324/324T/324N/324M	Kg 25	sacco carta, carta/PE, PE	sacco Kg25	4 sacchi x 5 strati
3-0321S/325S	Kg 1	sacchetto in Al/PE	cartone Kg1x20	6 cartoni x 4 strati
3-0321/324O/325/325I/325A	Kg 1	sacchetto in Al/PE o accoppiato PET/PE	cartone Kg1x10	8 cartoni x 5 strati
3-1320	g450	dosatore in plastica	cartone g450x12	8 cartoni x 5 strati
3-1324	g400	dosatore in plastica	cartone g400x12	8 cartoni x 5 strati
3-3324	g50	vasetto in vetro	cartone g50x30	-----

CARTONI/INTERFALDE : **PAP20** - FILM ESTENSIBILE/CAPPUCCIO ESTERNO : **4 LDPE**

PALLET : LEGNO **FOR50** / PLASTICA **2 HDPE** oppure **O7**

Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg. CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.

## SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Pepe nero disidratato grani, granuli, polvere

**Codici:** 3-0320L, 3-0321, 3-0321S, 3-1320, 3-0324,3-0324T, 3-1324, 3-0324N, 3-0324M, 3-0324O, 3-0325, 3-0325I,3-0325A, 3-0325S, 3-3324

### Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

Reg. UE 25/10/2011 n°1169

Allegato V – Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale  
capo 4: le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele

### Note

Prodotto destinato ad usi professionali

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, **PRIMA** dell'utilizzo.

Si raccomanda di effettuare una **VAGLIATURA PREVENTIVA** del prodotto prima dell'impiego nei propri processi produttivi.

Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita **PRIMA** di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

#### **ALLERGENI :**

La Ditta Macor di Trucazzano srl si avvale di diversi fornitori qualificati per il prodotto oggetto della presente specifica. Le informazioni relative agli allergeni si rifanno quindi a quanto messo a disposizione dai fornitori stessi.

**Si richiede di specificare al momento dell'ordine, per iscritto, qualsiasi esigenza in merito**, in modo che venga presa in carico e gestita tramite selezione di specifici fornitori/lotti o effettuando analisi liberatorie da concordarsi commercialmente.

<sup>1</sup> Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo. Eventuali CC occorse presso il fornitore vengono opportunamente segnalate.