

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 1
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	16 Febbraio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PEPE
DENOMINAZIONE LEGALE	PEPE NERO
Cod. art	BP25801

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		
aW	0.7 max	
OLIO VOLATILE	1 min ml/100g	
CENERI TOTALI	7 max g/100g	

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

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
SALMONELLA	Assente ufc/25g	
BACILLUS CEREUS	≤ 10.000 ufc	
E.COLI	≤ 100 ufc	
C.PERFRIGENS	≤ 1000 ufc	

MICOTOSSINE		
AFLATOSSINA B1	≤ 5 ppb µg/kg	
AFLATOSSINE TOTALI (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb µg/kg	
OCRATOSSINA A	≤ 15 ppb µg/kg	

ALLERGENI	Assenti (Direttiva CE 2000/13 – 2007/68 – 1169/11 e successive modifiche e integrazioni)
------------------	--

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	