



## FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

<b>DENOMINACIÓN</b>	Pimienta Negra Extra en grano
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Vietnam, Brasil, Malasia
<b>PLANTA Y PARTE UTILIZADA</b>	<i>Piper nigrum</i> Frutos verdes y secados.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Grano de color negro.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	Máx. 12%
Cenizas totales	Máx. 7%
Extracto etéreo	Mín. 6% - Máx. 11%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm

Cumple con el R. D. 2242/1984

<i>LMR Plaguicidas</i>	De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005
<i>Contenido máximo de determinados contaminantes</i>	De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10000 ufc/g
<i>Clostridium prefringens</i>	< 1000 ufc/g

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007

Recomendación UE 2004/24/CE

### PRESENTACIÓN

60050	Pimienta Negra Extra en grano saco PE	Saco 25 kg	
60052	Pimienta Negra Extra en grano saco PE	Saco 12 kg	
60051	Pimienta Negra Extra en grano bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 20 bolsas
20190	Pimienta Negra Extra en grano bote PET	Bote 900 g	Caja 12 botes

Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011

<b>VIDA ÚTIL</b>	3 años
------------------	--------

<b>ALMACENAMIENTO</b>	Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<b>TRAZABILIDAD</b>	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>RADIACIONES IONIZANTES</b>	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>O.G.M</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacauetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramucos y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	19/11/2015
Núm. revisión	4

**Legislación que aplica:** Reglamento UE 1169/2011

**Nota:** Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font  
Departamento de Calidad