



## FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

<b>Denominación</b>	Pimienta Negra Extra molida
<b>País de origen</b>	Vietnam
<b>Planta y parte utilizada</b>	Piper nigrum Frutos verdes y secados.
<b>Proceso de fabricación</b>	Molida en un molino de martillos hasta que pasa por un aro con agujeros de la granulometría deseada y se homogeneiza en mezcladora del tipo V.
<b>Características Organolépticas</b>	Polvo de color gris oscuro.

### Características Físico-químicas

Humedad	Máx. 12%
Cenizas totales	Máx. 7%
Extracto etéreo	Mín. 6% - Máx. 11%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm
<i>Cumple con el R. D. 2242/1984</i>	
<i>LMR Plaguicidas</i>	<i>De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005</i>
<i>Contenido máximo de determinados contaminantes</i>	<i>De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones</i>

### Características Microbiológicas

Lysteria monocytogenes	n=5, c=0 100 ufc/g
Enterobacterias	n=5, c=1, m= 10, M= 100
Salmonela	n=5, c=0, Ausencia/25g
Bacillus Cereus	n=5, c=1, m= 1000, M= 10000
Clostridium Perfringens	n=5, c=1, m= 100, M= 1000
<i>Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007</i>	
<i>Recomendación UE 2004/24/CE</i>	

### Presentación

60062	Pimienta Negra Extra molida saco PE	Saco 15 kg	
60061	Pimienta Negra Extra molida bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 20 bolsas
20200	Pimienta Negra Extra molida bote PET	Bote 900 g	Caja 12 botes
<i>Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011</i>			

<b>Vida útil</b>	2 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
--------------	---

<b>Información sobre alérgenos</b>	
Sustancia alérgena	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 SO <sub>2</sub>	NO
Altramucos y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	15/04/2013
Núm. revisión	2

**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