



FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

DENOMINACIÓN	Pimienta Blanca Extra molida
PAÍS DE ORIGEN	Malasia, Brasil, Vietnam, China
PLANTA Y PARTE UTILIZADA	<i>Piper nigrum</i> Frutos maduros y secados, ablandados en agua, raspados y vueltos a secar.
PROCESO DE FABRICACIÓN	Molido en un molino de martillos hasta que pasa por un aro con agujeros de la granulometría deseada. Homogeneización en mezcladora.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor y sabor característicos. Color crema.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máx. 15%
Cenizas totales	Máx. 3,5%
Extracto etéreo	Mín. 6%
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

60102	Pimienta Blanca Extra molida saco PE	Saco 15 kg	
60101	Pimienta Blanca Extra molida bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 25 bolsas
20220	Pimienta Blanca Extra molida bote PET	Bote 1 kg	Caja 12 botes

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

VIDA ÚTIL	2 años
ALMACENAMIENTO	Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.



TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
O.G.M	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
Cacahuets 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
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	07/03/2016
Núm. revisión	8

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