

SIDEA	SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA	MOD. 07/02
-------	------------------------------	------------

PRODOTTO: PEPE NERO.

SPECIE BOTANICA: Piper Nigrum.

PROVENIENZE: India, Brasile, Madagascar. Altre importanti provenienze sono lo Sri Lanka, l'Indonesia e il Vietnam.

DESCRIZIONE: sono i frutti del Piper Nigrum (rampicante sempreverde che cresce nella giungla umida delle zone tropicali), cerniti, con grossezza e peso uniformi, puliti da impurezze e polveri; di superficie rugosa, reticolata e di colore bruno, con pericarpo sottile e fragile. Il sapore e l'odore sono piccanti, caratteristici e di ottimo gusto.

La composizione del prodotto varia in base alle origini ed ai raccolti.

USI ED APPLICAZIONI: come è noto è una delle spezie più comunemente usate nei campi dell'industria alimentare e dell'arte culinaria.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: gli imballi originali sono sacchi da 20/25 kg.

È disponibile anche in polvere e in varie granulometrie.

Come indicato nella tabella sottostante esistono vari tipi di confezione:

	Buste							
	0,2 g	15 g	30 g	50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
Intero				♦	♦	♦	♦	♦
Polvere	♦		♦	♦	♦	♦	♦	♦
	Sacchi di carta			Barattoli		Barattoli	Vasi vetro	
	5 kg	10 kg	25 kg	850cc		500cc	106 cc	
Intero	♦	♦	♦	♦		♦	♦	
Polvere	♦	♦	♦	♦		♦	♦	

ast: il pepe in polvere viene confezionato, su esplicita richiesta, anche in astucci di cartone contenenti un sacchetto da 1 kg e bustine monodosi da 0,2 g.

MODALITÀ DI STOCCAGGIO: il prodotto va tenuto in luoghi freschi ed asciutti, lontano da sorgenti di luce e di calore. Si raccomanda dopo l'uso di richiudere accuratamente la confezione.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 48 mesi nel rispetto delle modalità di stoccaggio.

VALORI NUTRIZIONALI: (in base alla letteratura)

Potere calorico	251 kcal/100g 1050,18 KJ/100g
Acqua	12,46 g
Olio essenziale	Da 2 a 4 ml/100g
Grassi	3,26 g
di cui Saturi	- g
Proteine	10,39 g
Carboidrati	63,95 g
di cui Zuccheri	0,64 g
Fibre	25 g
Ceneri	5 g
Piperina	3-4 g
Resina	0,8-2 g

CARATTERISTICHE CHIMICO – MICROBIOLOGICHE:

Attività dell'acqua	0,7
Umidità	Max 12%
Salmonella	Assente in 25 g
Bacillus cereus	< 10.000 UFC/g
Clostridium perfringens	< 1.000 UFC/g
Enterobacteriacee	< 50.000 UFC/g
Aflatossina B1	Conforme alla normativa CE
Aflatossina B1, B2, G1, G2	Conforme alla normativa CE
Materiale estraneo	< 0,3%
Escherichia Coli	Parametro non regolamentato, controllato a fini interni per verificare lo stato di igiene del prodotto
Listeria monocytogenes (controllo a campione)	≤100 UFC/g
Cadmio e piombo (controllo a campione)	Conforme alla normativa CE
Residui di pesticidi (controllo a campione)	Conforme alla normativa CE
IPA (controllo a campione)	Conforme alla normativa CE
Ocratossina A	Conforme alla normativa CE

I controlli analitici vengono programmati secondo quanto previsto dal Piano HACCP, in ottemperanza alla normativa vigente considerata la tipologia delle materie prime commercializzate. Il campionamento, in fase di accettazione, viene effettuato, in applicazione di precise istruzioni interne, ed è il più possibile rappresentativo dell'intero lotto. Questo non costituisce tuttavia una garanzia in senso assoluto, data l'eterogeneità e la difficile omogeneizzazione dei prodotti.

(1) **Per imballi originali si raccomanda una vagliatura preventiva del prodotto prima dell'impiego.**

SIDEA	SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA	MOD. 07/02
-------	------------------------------	------------

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: viene applicato un Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Pacchetto Igiene nonché al Regolamento CE 852/2004 e succ. aggiornamenti.

TRACCIABILITÀ: in ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e succ. aggiornamenti.

IMBALLO: gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti (imballo I °) sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché ai Regolamenti CE n. 1935/2004 e 10/2011.

OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI: dalle dichiarazioni rilasciate dai ns fornitori, il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e non ha subito alcun processo di ionizzazione o irraggiamento.

ALLERGENI: Tabella conforme alla normativa vigente in materia

NR	ELENCO ALLERGENI	PRESENZA COME INGREDIENTE NEL PRODOTTO	PRESENZA NEL NS. SITO PRODUTTIVO
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo , avena , farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, acagiù, pecan, noci del Brasile, pistacchi , noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI
9	Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
10	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
13	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

Rischio cross - contamination nei nostri magazzini ed ambienti di lavoro.

Dal ricevimento delle materie prime, nelle diverse fasi di lavorazione, fino allo stoccaggio del prodotto finito vengono messe in atto specifiche procedure interne per il controllo dei vari cicli.

Il nostro Piano di Autocontrollo prevede adeguate e validate operazioni di pulizia per evitare eventuali contaminazioni crociate sulle linee di produzione e durante le lavorazioni all'interno del nostro stabilimento.

Rischio cross - contamination nei Paesi d'origine e di lavorazione.

Data la tipologia e la provenienza della materia prima, da luoghi di origine e di lavorazione di difficile controllo in fase operativa, non possiamo escludere in via assoluta il rischio di presenza per cross contamination di alcuni allergeni. Sidea continua a richiedere ai propri fornitori tutte le possibili informazioni e dichiarazioni nel merito ed esegue controlli analitici, a campione, su materie prime che potrebbero presentare tale rischio in base all'esperienza acquisita e alla documentazione ricevuta.

Pur tuttavia, qualora il cliente avesse la necessità di escludere uno o più allergeni di cui, come già esplicitato, la presenza non può essere esclusa a priori a causa delle cross contamination in campo o nelle fasi di raccolta e di stoccaggio all'origine, è necessario che formuli specifica richiesta ai nostri uffici. Potranno quindi essere concordate ulteriori indagini il cui costo verrà stabilito di volta in volta.

Le informazioni sopra riportate non esonerano il cliente dall'obbligo di identificare il prodotto e di verificarne l'idoneità per gli impieghi a cui è destinato.

Emissione n°: 21	Del: 10/01/2025	Verificato da RGQ: Castellan Viviana	Approvato da DIR: Castellan Giampaolo
------------------	-----------------	--------------------------------------	---------------------------------------

STAMPATO IL 09/02/2026