CANNAMELA®	SCHEMA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 05 del 07/11/2017	PEPE NERO	SCHEDA N. 182A	Pag. 1 di 3

PRODOTTO PEPE NERO in grani;
PEPE NERO TELLICHERRY in grani;
PEPE NERO macinato;
PEPE NERO macinato fine;
PEPE NERO TELLICHERRY macinato;
PEPE NERO semolato;
PEPE NERO 1/2 grana;
PEPE NERO tresia;
PEPE NERO TELLICHERRY SPECIAL in grani

DENOMINAZIONE BOTANICA
Piper nigrum L.

ORIGINE India, Indonesia, Vietnam, Malaysia

DESCRIZIONE Bacca di una liana rampicante tropicale delle Piperacee, dapprima verde, poi rossa a maturità. Il Pepe nero viene prodotto raccogliendo il frutto non ancora completamente maturo ed essiccandolo, eseguendone quindi la pulizia per eliminare impurezze e detriti, e facendone quindi una cernita in base a grossezza e peso dei grani. Questi hanno forma sferica, diametro di 3 - 6 mm., superficie rugosa e reticolata, peso medio di circa 4,5 g. per 100 grani.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore bruno; aroma caldo, fresco, pungente, piacevolmente aromatico; sapore piccante, nè dolce nè amaro.

CARATTERISTICHE FISICHE

Materiale estraneo	massimo 0,5 %.	ISO 927
Granulometria:	vedi allegato1	I.O. 042

COMPOSIZIONE CHIMICA

Perdita in peso all'essiccamento	massimo 12 %.	I.O. 030
Olio volatile :		ASTA Method 5.1
pepe in grani	minimo 2 %	
pepe macinato	minimo 1 %.	
Piperina sul secco:	compreso fra 4% e 7 %.	ISO 5564
Ceneri totali sul secco:	massimo 7 %	ISO 928
Ceneri insolubili in acido sul secco:	massimo 1,2 %	ISO 930

ALLERGENI Il prodotto non contiene allergeni.

ADDITIVI Il prodotto non contiene additivi.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non deriva da processi di modificazione genetica ed è conforme alla legislazione italiana ed europea vigente in materia di OGM.

RESIDUI DI PESTICIDI E FUMIGANTI

In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore.

METALLI PESANTI

QUESTO DOCUMENTO E' UNA COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE FIRMATO E DEPOSITATO PRESSO IL DIPARTIMENTO ASSICURAZIONE QUALITA' CANNAMELA
--

CANNAMELA®	SCHEDA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 05 del 07/11/2017	PEPE NERO	SCHEDA N. 182A	Pag. 2 di 3

In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore.

MICOTOSSINE In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofili aerobi	Minore	5 x 10 ⁶	ufc/g	I.O. 079
Coliformi totali	Minore	100	ufc/g	I.O. 033
E.coli	Minore	10	ufc/g	I.O. 033
Lieviti	Minore	100	ufc/g	I.O. 035
Ifomiceti	Minore	1.000	ufc/g	I.O. 035
Spore di Clostridi solfito riduttori	Minore	200	ufc/g	I.O. 039
Salmonella spp.	Assenti		in 25 g	I.O. 038

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in confezione chiusa ed al riparo da umidità, luce e fonti di calore. Conservabilità 36 mesi.