



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN
TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

FICHA TECNICA PIMIENTA NEGRA MOLIDA

PRODUCTO: Pimienta negra molida.

Botánica: *Piper nigrum*.

Denominación comercial: Pimienta negra molida.

Origen: Indonesia

Clasificación: Especia.

Origen: Indonesia

Descripción:

Granos de forma redonda y superficie negra, profundamente reticulada. Las bayas no maduras de *Piper nigrum*, provistas del pericarpio, son secadas al sol, la piel se arruga y se vuelve negra. Luego se muele, dando un polvo de intenso sabor picante.

Aditivos: Ninguno.

Descripción del proceso:

La materia prima se recepciona en sacos. Se llevan a la máquina envasadora y se introduce la pimienta por succión. Se envasan en sobres de 0,2g. El cerrado del sobre es termosellado.

Características físico-químicas:

Según R.D.-2242/1984 y Reg(CE)1881/2006, y sus modificaciones.

Extracto etereo/alcoholico: 6-11 %

Humedad: < 12%

Cenizas totales: < 7%

Cenizas Insolubles: 1,5%

Fibra bruta: < 14%

Aflatoxina B1: <5microg/kg

Aflatoxina B1, B2, G1 y G2: <10microg/kg

Ocratoxina A: <15microg/kg

Características microbiológicas:

RD 2242/1984: Derogado en el RD135/2010 de 25 de febrero 2010.

Características organolepticas:

Aroma y sabor que producen en la boca una sensación de frescura con una nota picante.

Formato de presentación del producto y envasado:

Características del etiquetado Según legislación vigente

Capacidad cajas	2000 sobres	300 sobres
Peso neto caja	400g	60g
Peso neto sobre	0,2g	0,2g

Característica del nº de lote: Según procedimiento de trazabilidad.

Condiciones de almacenamiento y transporte: En lugar fresco y seco al abrigo de la luz.

Durabilidad: Conserva sus propiedades 3 años después de la fecha de fabricación.



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN
TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

INTERÉS PARA EL CONSUMIDOR:

Alérgenos: la Directiva 2000/13/CE (sobre etiquetado), así como el Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que necesiten de un etiquetado.

Contiene:	Sí /No	Contaminación cruzada (Sí/No)
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.	No	No
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No
Huevos y productos a base de huevos	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuetes y productos con o basados en cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No	No
Frutos de <u>cáscara</u> , es decir almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y sus derivados	No	No
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No
Dióxido de <u>azufre</u> y <u>sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	No	No
Altramucos y productos a base de altramucos	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

Organismos modificados genéticamente (OGM): la materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Legislación aplicable: Reglamento 1829/2003/CE (sobre alimentos y piensos modificados genéticamente), y Reglamento 1830/2003/CE (relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente).

Contaminantes: cumple con el Reglamento 1881/2006/CE, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. En concreto, este reglamento limita la presencia de Ocratoxina A a un máximo de 15 microg/kg, Aflatoxina B1 a un máximo de 5 microg/kg y Aflatoxinas totales a un máximo de 10 microg/kg.

Irradiación: las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.

Materiales en contacto con el alimento: los materiales de envasado utilizados cumplen con el Reglamento 1935/2004/CE, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

TIPO DE CONSUMIDOR AL QUE VA DIRIGIDO:

Adultos.

	100g	1 sobre (0,2g)
VALOR ENERGÉTICO:	1505,5kJ / 359,1Kcal	301,1kJ / 71,82Kcal
GRASAS:	3,3g	0,66g
de las cuales		
ácidos grasos saturados:	0g	0,00g
HIDRATOS DE CARBONO:	64,8g	0,13g
de los cuales		
azúcares:	38,3g	0,08g
FIBRA ALIMENTARIA	13,1g	0,03g
PROTEÍNAS:	11g	0,02g
SAL:	0,1g	0,00g