



Pimienta Negra Molida PET

810 g

DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 01/03/2018

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo LA RIOJA

Fecha Revisión: 02/06/2023

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 8216

Pimienta Negra Molida

ⓔ Pimienta Negra Molida

Ingredientes: pimienta negra 100%. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco, protegido de fuentes de luz.

Obtenido de la molienda de frutos incompletamente maduros y secos de Piper nigrum.

Producto de Vietnam

Capacidad: 1.600 ml

Peso Neto: 810 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

Modo de Empleo: En la elaboración de productos alimenticios. Uso directo.

Envase: Bote PET

Vida Útil: 4 años.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	1051 kJ /	251 kcal
Grasas	3,3 g	
de las cuales saturadas	1,4 g	
Hidratos de Carbono	64,0 g	
de los cuales azúcares	0,6 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	10,0 g	
Sal	< 0,1 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	6
Unidades Base Palet:	12
Alturas Palet:	7
Total Cajas Palet:	84

EAN13: 8436006918216

DUN14: 18436006918213

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD: < 12%

CENIZAS INSOLUBLES: < 1,5 %

CENIZAS TOTALES: < 7%

TOTAL AFLATOXINAS: < 10 ppb

OCHRATOXINA A: < 15 ppb

EXTRACTO ETÉREO: 6-11 %

GRANULOMETRÍA: > 0,850 mm (10-15%) / 0,850 - 0,425 mm (35-40%) / < 0,425 mm (50%)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. COLI: < 10 ufc/g

SALMONELA: Ausencia en 25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Negro homogéneo.

OLOR: Pino / terpénico

SABOR: Amargo ligero. Típico del producto.

ASPECTO: Polvo.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS:

- Reglamento (UE) N° 396/2005 del parlamento europeo y del consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

CONTENIDO MÁX. CONTAMINANTES:

- Reglamento (UE) 2022/1370 de la comisión de 5 de agosto de 2022 por el que se modifica el Reglamento (CE) n°. 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ocratoxina A en determinados productos alimenticios.

- Reglamento (UE) 2020/2040 de la comisión de 11 de Diciembre 2020 por el que se modifica el Reglamento (CE) n°. 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de alcaloides pirrolizidínicos en determinados productos alimenticios.

- Reglamento (UE) 2021/1317 de la comisión de 9 de agosto de 2021 por el que se modifica el Reglamento (CE) n°. 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de plomo en determinados productos alimenticios.

- Reglamento (UE) N° 1881/2006 de la comisión por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

OTROS DATOS

TRATAMIENTO CON RADIACIÓN IONIZANTE:

El producto final y los ingredientes no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Reglamento 348/2001.

NORMATIVA GENERICA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

MEDIDAS DE CONTROL:

Producto sometido a chequeo por detector de metales.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	