

WIBERG

Pfeffer schwarz, grob gemahlen - 1200 ml Pepe nero, macinato grosso - 1200 ml Poivre noir, grossièrement moulu - 1200 ml

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN:	9002540818344	9002540818351	
Dimensioni in mm (L x L x A) : / Dimensions en mm (L x l x H):	100 x 100 x 180	300 x 200 x 180	
Peso netto (g): / Poids net (g):	580 g	3480 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	656 g	3957 g	
Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	6	360
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			60
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			5
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			12
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	sigillaro/ma/coffre-fort d'arômes	film retraibile/film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	origine sconosciuta/origine inconnue		



- **Uso / Utilisation:** ideale per insaporire e rifinire / idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Data: / Date: 09.01.2024

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 285996 [81834]
Nome prodotto: PFEFFER SCHWARZ GROB GEMAHLEN
PEPE NERO MACINATO GROSSO
POIVRE NOIR GROSSIÈREMENT MOULU
BLACK PEPPER COARSELY GROUND

Descrizione prodotto: Spezia

Nome botanico: Piper nigrum L.
Dosaggio/Utilizzo: a gusto e applicazione

Sapore / Odore: piccante, saporito
Colore: marrone scuro, grigio-marrone, nero
Consistenza: in polvere
Grado di finezza: grosso

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Microbiologia: Staphylococcus aureus: < 1,0E+02 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0E+04 ufc/g
E. coli: < 1,0E+04 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0E+04 ufc/g
Muffe: < 1,0E+05 ufc/g
Salmonella spp.: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto e protetto dalla luce
Conservazione: 24 mesi in imballaggio originale non ancora aperto
Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale cartone riciclabile e con strato interno in alluminio
Contenuto: 1200 ml

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 285996 [81834]
Nome prodotto: PFEFFER SCHWARZ GROB GEMAHLEN
PEPE NERO MACINATO GROSSO
POIVRE NOIR GROSSIÈREMENT MOULU
BLACK PEPPER COARSELY GROUND

Allergeni da ingredienti presenti in ricetta (comprensivi anche dei prodotti derivati) secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Le informazioni sugli allergeni dichiarabili nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente agli ingredienti presenti nella formulazione, secondo il regolamento (UE) 1169/2011, allegato II. Il rischio di cross-contamination degli allergeni è ridotto al minimo e valutato nell'ambito di un dettagliato programma di gestione del rischio allergeni / procedura di pulizia convalidata. A causa della complessità della filiera di approvvigionamento, non è possibile escludere completamente le cross-contamination da allergeni menzionati nella precedente tabella. Pertanto, l'indicazione "no" non deve essere considerata come una garanzia o una dichiarazione di "assenza di...".

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.292 kJ / 308 kcal
grassi	3,3 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,86 g
carboidrati	52,0 g
di cui	
- zuccheri	49,4 g
fibre	13,1 g
proteine	10,9 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0,10 g
sodio	0,04 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Tutte le informazioni fornite con questo documento si basano sulle nostre conoscenze al momento dell'emissione. Le nostre conoscenze sulla composizione dei nostri prodotti e sulle materie prime utilizzate si basano su valutazioni interne, dati dei fornitori e/o riferimenti bibliografici. Tutte le informazioni relative alla materia prima o alla miscela, alla formulazione o alla composizione e ai materiali di confezionamento sono redatte in conformità alle leggi e ai regolamenti europei applicabili, in particolare quelli relativi a purezza, classificazione, imballaggio, spedizione ed etichettatura. Le condizioni d'uso e le leggi applicabili possono variare da Paese a Paese, soprattutto al di fuori dell'UE, e possono cambiare nel tempo. È responsabilità dell'utente verificare l'idoneità della merce e delle informazioni fornite in questo documento per i propri scopi, in particolare per quanto riguarda la conformità alle leggi applicabili e ad altri decreti ufficiali. Si applicano i nostri Termini e Condizioni Generali, disponibili sul sito www.novataste.com

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.