

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PIMIENTA NEGRA EN GRANO ECOLÓGICA
REFERENCIA:	A00568
ORIGEN:	Sri Lanka, India, Tanzania, Indonesia, Vietnam, Camboya, Madagascar.
ECOLÓGICO (SI/NO):	SI
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% Pimienta negra en grano ecológica (Piper nigrum)

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

FORMATO EMBALAJE	Envasado en bolsas de papel 5, 25 Kg
DIMENSIONES	-
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Mantener envase cerrado.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, si se almacena en condiciones ideales.

DATOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	Grano seco
COLOR	Negro-gris
OLOR	Característico
SABOR	Característico

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIPCIÓN
Microorganismos totales	< 10.000.000 ufc/g
Mohos y levaduras*	< 100.000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1.000 ufc/g
Clostridios sulfito reductores	< 1.000 ufc/g
E.Coli	< 1.000 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 125 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación.

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	DESCRIPCIÓN
CONTENIDO DE HUMEDAD	< 12%
CENIZAS TOTALES	< 7%
CENIZAS ÁCIDAS INSOLUBLES	< 1,5%
CONTAMINANTES	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y físicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

DATOS NUTRICIONALES

PARÁMETROS NUTRICIONALES	VALOR
ENERGÍA	255 Kcal
GRASAS	3,26g
DE LAS CUALES SATURADAS	0,98g
HIDRATOS DE CARBONO	64,81g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,64g
FIBRA	26,5g
PROTEÍNAS	10,95g
SAL	0,11g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	ALÉRGENO	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten <ul style="list-style-type: none"> • Trigo • Centeno • Cebada • Avena • Espelta • Kamut o sus variedades híbridas 	No	Frutos de cáscara: <ul style="list-style-type: none"> • Almendras • Avellanas • Nueces • Anacardos • Pacanas • Nueces de Brasil • Alféncigos • Nueces macadamia 	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No

Si = presente
No = ausente
*T= Trazas**

*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. La interpretación de la contaminación cruzada está basada en la información disponible, pero no debe considerarse como garantía de ningún tipo sin verificación analítica.

Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser.

VERSIÓN:
02
FECHA REVISIÓN:
08/04/2026

Producto conforme con la reglamentación Europea vigente sobre producción, comercialización y etiquetado de productos ecológicos. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 / organic@mapryser.com

T-MPS