

**Product specifications/ Scheda tecnica prodotto**

**Article No./ Articolo 011015**

**Designation/ Referenza: Ground Hot Pepper/ Peperoncino Piccante Macinato**

**Classification/ Categoria: Spice/ Spezia**

**Origin/Origine: India**

---

**Declaration in quantity, in downward sequence/ Dichiarazione in quantità decrescente**

Ingredients: ground hot pepper

Ingredienti: peperoncino piccante macinato

---

**Sensory properties/ Caratteristiche organolettiche**

Colour/ Colore: different tones of red/ rosso di varie tonalità

Taste/ Gusto: typical-characteristic, hot/ tipico-caratteristico, piccante

Smell/ Odore: typical-characteristic, aromatic/ tipico-caratteristico, aromatico

Feature/ Struttura: powder/ polvere

---

**Storage conditions / Condizioni di conservazione**

Dark, cool and dry

The product should be stored at room temperature below 17° C and not be exposed to direct sunlight/

Buio, fresco e asciutto

Il prodotto deve essere conservato a una temperatura inferiore a 17° C e non deve essere esposto alla

luce solare diretta

---

**Shelf life / Durata: 36 months if well preserved/ 36 mesi se conservato correttamente**

---



**Microbiological and Chemical properties/ Caratteristiche chimiche e microbiologiche  
(G.U. U.E. 19.12.03)**

ENTEROBACTERIACEE	≤ 100 ufg/g
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ufg/g
SALMONELLA	none-25g/ non presente-25gr
CLOSTRIDIUM PERFRIGENS	≤ 100 ufg/g
BACILLUS CEREUS	≤ 100 ufg/g
ALFATOXINS/ ALFATOSSINE	according to the regulation in force/ come da normativa vigente

The values stated upwards are for guidance only, and are not binding.  
Specific analysis can be requested especially (service upon payment)

I valori esposti sono indicativi, rilevati su campionature casuali.  
Analisi specifiche possono essere richieste appositamente con un contributo spese.

**Allergens/ Allergeni**

**ALLERGENS ACCORDING TO THE REGULAION EC NO. 2003-89/  
ALLERGENI IN ACCORDO CON L'ATTUALE REGOLAMENTAZIONE EC. N. 2003-89**

Allergens/ Allergeni	Presence/ Presenza	In our production / Nel ns stabilimento	Cross Contamination / Contaminazione <sup>1</sup>
Celery and products there of Sedano e prodotti affini	O	X	O
Cereals containing gluten, products thereof Cereali contenente glutine e affini	O	X	O
Crustaceans and products thereof Crostacei e affini	O	O	O
Eggs and products thereof Uova e affini	O	O	O
Fish and products thereof Pesce e affini	O	O	O
Milk and dairy products (incl.lactose) Latte, latticini (incl. lattosio)	O	O	O
Mustard and products thereof Senape e affini	O	X	O



**Article No./ Articolo 011015**

Nuts and nut products Noci e affini	O	X	O
Peanuts and products thereof Arachidi e affini	O	X	O
Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e affini	O	X	O
Soybeans and products thereof Soya e affini	O	O	O
Solphur dioxide and sulphites >10mg/kg Diossido di zolfo e solfiti >10mg/kg	O	O	O
Molluscs and products thereof Molluschi e affini	O	O	O
Others (according to ALBA-list) Altri (in accordo con elenco ALBA)	O	O	O

X = presence / presente - O = no presence / non presente

**GMO/OGM**

Free, this product does not contain genetically modified organism  
Assenti, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

1 In the HACCP Manual the company has considered the danger of contamination by allergens and has described procedures to avoid it and keep it under control. / Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

