

FICHA TÉCNICA

PIMIENTA NEGRA EN GRANO

Producto	Pimienta Negra en grano
Denominación	Fruto incompletamente maduro y desecado, procedente de <i>Piper nigrum</i>
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	Correcto Suave Negro
Características Físico-Química	
Humedad (%)	12,00 Máx.
Cenizas totales (%)	7,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	1,50 Máx.
Características Microbiológicas	
Escherichia coli (ufc/g)	≤100
Salmonella spp.(ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤100
Aflatoxinas totales (ppb)	≤10
Aflatoxina B1 (ppb)	≤5
Ocratoxina A (ppb)	≤15
Residuos de Plaguicidas y otros contaminantes (PHA's, micotoxinas...)	
El proveedor de Gran Velada, tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus productos en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	
Información Nutricional (Por 100 g) (*Datos extraídos de fuentes bibliográficas, no en análisis realizados)	
Valor energético (Kcal)	255
Grasas (g)	3,26
Proteínas (g)	10,95
Carbohidratos (g)	64,81
Sal* (mg)	44
Calcio (mg)	437
Fosforo (mg)	173
Potasio (mg)	1259
Hierro (mg)	28,86
Tiamina (mg)	0,109
Riboflavina (mg)	0,240
Niacina (mg)	1,142
Ácido ascórbico (mg)	N.D
Vitamina A (equivalentes de Retinol) (µg)	19
* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	