



Pimienta negra

Espicias · HS 0904.11

Pimienta negra entera procedente de Kerala y Karnataka, limpiada a máquina y comercializada según los grados indios (MG-1, TGEB, TGSEB) o según la densidad aparente en gramos por litro, con un informe de análisis para cada lote.

Especificaciones

Grados de calidad (norma india)	MG-1, TGEB, TGSEB
Clases de densidad aparente	500, 550 y 580 g/l
Tamaño del grano de pimienta	TGEB 4,25 mm, TGSEB 4,75 mm
Región de cultivo	Kerala y Karnataka
Humedad	Por debajo del 12 %
Se suministra como	Enterras; partidas o molidas, según se solicite

Embalaje y pedido mínimo

Sacos de PP o yute de 25 kg o 50 kg con forro interior. Embalaje y impresión personalizados bajo pedido. El pedido mínimo es de un contenedor de 20 pies, salvo que se acuerde lo contrario.

Aplicaciones

- Molienda y mezcla de especias
- Carne, salsas y elaboración de alimentos
- Reenvasado para la venta al por menor

Calidad y documentación

Se toman muestras de cada lote en el momento de la adquisición y de nuevo antes de la carga. Los envíos van acompañados de la factura comercial, la lista de embalaje, el conocimiento de embarque, el certificado de origen, el certificado fitosanitario, el certificado de fumigación y el informe de ensayo correspondiente. Se puede organizar una inspección previa al envío realizada por un tercero.

Se envía desde

JNPT, Mumbai

Pago

Carta de crédito o transferencia bancaria