

	Título del documento:	FET 80
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: AZÚCAR VAINILLADA

INFORMACION BÁSICA:

Producto obtenido de la mezcla de azúcar con vainillina.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos (Recuento en placa)	<10 ³ ufc/g
Mohos y levaduras (Recuento en placa)	<10 ² ufc/g
<i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g

FORMATOS:

Saco de rafia de 25 K con funda interior de polietileno.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

CADUCIDAD: 2 años

Responsable de Calidad
Paprimur, S.L.