

	Título del documento:	Fet 130
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: CEBOLLINO
ORIGEN: ESPAÑA

INFORMACION BÁSICA:

El cebollino (*Allium schoenoprasum*), conocido comúnmente como cebollino, cebolleta o cebolla de verdeo, es una hierba de la familia de las aliáceas, de la que se utilizan sobre todo las hojas picadas como hierba aromática.

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

Se siembra a finales del verano para recolectarse en primavera.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

<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
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	< 1000 ufc/g

FORMATOS:

Sacos y cajas de diferentes pesos.

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.