

	Título del documento:	FET 48
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** MANZANILLA CAPOTA  
**ORIGEN:** ESPAÑA

#### INFORMACION BÁSICA:

La manzanilla amarga (*Anthemis nobilis*) es una hierba anual de no más de 40 centímetros de altura, con tallo liso y muy ramificado. Sus hojas de color verde intenso, son estrechas y largas. Las flores se sitúan en el extremo de las ramitas, formando un botón floral con una cabeza amarilla rodeada de pétalos blancos que una vez desarrollados cuelgan hacia abajo.

#### EPOCA DE RECOLECCIÓN:

Las flores se recogen desde la primavera hasta principios de verano.

#### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	<12.0 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 7.0 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 2.0 % sobre E.S.

#### 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

#### FORMATO:

Sacos de rafia de 25 ó 35 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.