

	Título del documento:	FET 49
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** MANZANILLA DULCE  
**ORIGEN:** EGIPTO

### INFORMACION BÁSICA:

La manzanilla (*Matricaria chamomilla*) es una hierba anual de unos 50 centímetros de altura, originaria de las regiones templadas de Europa. Sus hojas están adheridas a las prolongaciones del tallo y sus flores, de pétalos blancos y centro de un amarillo intenso, carecen de pedúnculo.

### EPOCA DE RECOLECCIÓN:

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

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	< 13 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 14 % 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:

Caja de 12,5 kilos.

### 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.