

	Título del documento:	FET 112
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** MEJORANA  
**ORIGEN:** ESPAÑA

#### INFORMACION BÁSICA:

La mejorana (*Origanum marjorana*) es una planta de la familia de la menta originaria de la región mediterránea y de Asia Occidental. Se cultiva anualmente, sus hojas son verde grisáceas, estrechas y aproximadamente de 1 cm de longitud.

#### EPOCA DE RECOLECCIÓN:

La mejorana en España se recolecta en noviembre.

#### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (dsecación en estufa a 105°C)	< 15.0 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 16.0 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 4.0 % 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

#### EMBALAJE:

Saco de rafia de 15, 20, 25 ó 30 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.