

	Título del documento:	FET 134
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** MENTA  
**ORIGEN:** ESPAÑA/EGIPTO

### INFORMACION BÁSICA:

La menta piperina, piperita, monte yuyo o toronjil de menta (*Mentha \_ piperita*) es una planta herbácea de la familia de las lamiáceas; es un híbrido estéril obtenido del cruce de la menta acuática (*Mentha aquatica*) y la hierbabuena (*Mentha spicata*). Por su riqueza en componentes aromáticos se cultiva artificialmente desde el siglo XVII. La menta piperina se consume como bebida en infusión y como hierba aromática. Es el aroma más usado para caramelos, chicles, helados y otras preparaciones de repostería aromatizadas con menta. Se utiliza también para aderezar ensaladas, sopas, carnes de caza y de cordero.

### EPOCA DE RECOLECCIÓN:

Se puede cosechar hasta tres veces al año.

### 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.