

	Título del documento:	FET 63
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** PIMENTÓN AHUMADO

**INFORMACION BÁSICA:**

El pimentón ahumado se obtiene a partir de pimientos rojos (*Capsicum annuum L.*) los cuales se secan y ahúman sobre hogueras de leña de roble antes de la molienda.

**EPOCA DE RECOLECCIÓN:**

El pimiento se recolecta durante los meses de agosto y septiembre.

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:**

COLOR ( Unidades ASTA)	ASTA
HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	< 14 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 10 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 1 % 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:**

Saco de rafia de 25 ó 50 K., con funda interior de polietileno.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco, 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.