

	Título del documento:	FET 66
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: PIMIENTA JAMAICA GRANO
ORIGEN: MÉJICO

INFORMACION BÁSICA:

La pimienta jamaica (*Pimenta dioca*) procede de un árbol de hojas verdes brillantes de la familia del mirto. La especia es el fruto inmaduro y desecado del árbol.

Los indios mayas de América central la empleaban para embalsamar y conservar los cadáveres. En Europa se emplea para conservar las carnes y para sus asados.

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

La pimienta jamaica se recolecta entre julio y agosto.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desección en estufa a 105°C)	< 10 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 6 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 0.4 % 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.