

	Título del documento:	FET 70
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** PIMIENTA ROSA  
**ORIGEN:** BRASIL

### INFORMACION BÁSICA:

La pimienta rosa son las bayas rosadas y blandas del árbol *Schinus terebinthifolius* que crece mayoritariamente en Latinoamérica, en Madagascar y en el Mediterráneo.

Las bayas son de color rosado y tienen un sabor resinoso, picante y, al mismo tiempo ligeramente dulce, sin embargo su valor culinario es principalmente visual. Son idóneas como aderezo colorido y para dar un sabor muy especial a salsas de color claro, así como a muchos platos de carne y pescado.

### EPOCA DE RECOLECCIÓN:

La pimienta rosa se recolecta entre agosto y septiembre.

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	< 15 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 7 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 1.5 % 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)	<10 ufc/g

### FORMATO:

Caja de 10 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.