

	Título del documento:	FET 109
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: PIMIENTA VERDE EN SALMUERA

INFORMACION BÁSICA:

Los frutos se seleccionan. Se introducen en salmuera para su curación, con cambios periódicos de la solución de salmuera. Una vez curados se seleccionan manualmente y se conservan en una disolución de salmuera y vinagre.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Granos enteros
Color	Característico
Frutos decolorados	Máx 1 %

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Recuento total	< 1000 ufc/g
<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

FORMATOS:

- Lata de 1 Kilo
- Lata de 200 gramos.
- Lata de 500 gramos.

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: 18 meses

Responsable de Calidad
Paprimur, S.L.