

	Título del documento:	FET 72
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: PIMIENTA VERDE MOLIDA
ORIGEN: INDIA

INFORMACION BÁSICA:

La pimienta verde es el fruto de la planta *Piper Nigrum* recolectado entre 1 y 2 meses antes de su maduración, siendo sometido posteriormente a desecación.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desecación en estufa a 105°C)	< 13 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 8 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 2 % 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:

Cajas de 10 ó 15 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.