


|                                                                                   |                                    |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|
|  | Título del documento:              | FET 91        |
|                                                                                   | FICHA DE ESPECIFICACIÓN<br>TÉCNICA | Página 1 de 1 |

**PRODUCTO:** PREPARADO PAELLA

**INFORMACION BÁSICA:**

El sazónador para paella es una mezcla de especias naturales, sal y colorante diseñada para la elaboración de paella, ofreciendo un sabor y color característicos de la misma.

**INGREDIENTES:**

Especias, colorantes (E-120, E-124)

**DOSIS DE UTILIZACIÓN:**

Añadir sobre el arroz según gusto.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:**

|                                             |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Recuento total                              | < 10 <sup>7</sup> ufc/g |
| <i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + | < 10 ufc/g              |
| <i>Salmonella</i>                           | Ausencia/25 g           |
| Mohos                                       | < 10 <sup>4</sup> ufc/g |

**FORMATO:**

- Saco de 25 Kilos
- Bolsa de 6 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.

Responsable de Calidad  
Paprimur, S.L.