

	Título del documento:	FET 82
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** PREPARADO SAZONANTE BARBACOA

**INFORMACION BÁSICA:**

El preparado sazonzante barbacoa es un producto elaborado a base de especias y sal, indicado para sazonado de todo tipo de carnes.

**COMPOSICIÓN:** Especias y sal.

**DOSIS:** De 15 a 25 g/K de carne.

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:**

HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	< 14 %
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 3 % 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

**FORMATOS:**

- Saco de papel 4 capas y bolsa de polietileno de 25 K.
- Bolsa de 5 K.

**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.