

	Título del documento:	FET 88
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: PREPARADO SAZONANTE PESCADO

INFORMACION BÁSICA:

El preparado sazónante de pescado está elaborado a base de especias y sal, resultando indicado para sazonar todo tipo de pescados.

COMPOSICIÓN: Sal, azúcar y especias.

DOSIS: 10 g/ K de pescado.

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.