

	Título del documento:	FET 114
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: PREPARADO SOBRASADA DULCE

INFORMACION BÁSICA:

El producto Preparado sobrasada dulce es un preparado destinado a la elaboración de sobrasada

COMPOSICIÓN:

Pimentón dulce 140 Asta	73.95%
Sal T-1	25.08%
Pimienta negra	0.96 %

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos (Recuento en placa)	< 10 ⁵ ufc/g
Coliformes	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras (Recuento en placa)	< 50 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
<i>Listeria</i> (Enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas)	Ausencia/25 g

FORMATOS:

- Saco de papel de 11 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: 2 años

Responsable de Calidad
Paprimur, S.L.