

	Título del documento:	FET 81
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** VAINILLA EN RAMA  
**ORIGEN:** MADAGASCAR

### INFORMACION BÁSICA:

La vainilla es el fruto de una orquídea salvaje del mismo nombre (*Vainilla*), de una altura que puede alcanzar los 15 metros. La especie principalmente recolectada es la *Vainilla planifolia*, aunque también se utilizan otras como *V. pompona*.

Esta orquídea posee unas flores amarillentas que dan lugar a un fruto similar a las judías verdes, las vainas de vainilla, que se recolectan cuando están verdes. Con el tiempo estas vainas adquieren un color marrón, su piel se arruga y el suave aroma y sabor que las caracteriza comienza a aparecer.

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	< 30 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 6 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 0.12 % 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:

- Caja de 10 Kilos.
- Bolsa de 1 Kilo.

### 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.