

	Título del documento:	FET 61
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: PIMENTÓN DULCE

INFORMACION BÁSICA:

Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de variedades de *Capsicum annuum L.*

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

El pimiento se recolecta durante los meses de agosto y septiembre.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

COLOR (Método 20.1 ASTA)	
HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	< 14 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 10 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 1 % sobre E.S.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios totales (recuento en placa)	< 10 ⁶ 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>Clostridium</i> sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	< 1000 ufc/g

FORMATOS:

Saco de rafia de 25 ó 50 K, con funda interior de polietileno.

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.