

Especificaciones Técnicas

PRODUCTO:

PIMIENTA BLANCA

TIPO ENVASE:

Sacos o Bolsas de diferentes tamaños
Tarros de diferentes tamaños de cristal o plástico

DESCRIPCION:

Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente del Piper nigrum. El componente responsable de la pungencia que esta presenta es la piperina.

ORGANOLÉPTICAS:

Olor y sabor característico.

FISICO-QUÍMICAS:

VALORES ADMISIBLES.

Humedad	< 15 %
Cenizas Totales	< 3,5 %
Cenizas Insolubles	< 0,3 %
Extracto Etéreo	> 6 %
Fibra	< 9 %
Extracto alcohólico	> 6 %

MICROBIOLÓGICAS

VALORES ADMISIBLES.

Eschericia coli	< 10	ufc/gramo
Clostridios sulfito reductores	< 1000	ufc/gramo
Salmonella	Ausencia	En 25 Gramos

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Lugar fresco, seco y protegido de la luz.

CADUCIDAD

Indicada en el envase

Certificamos la exactitud de los datos: