

Especificaciones Técnicas

PRODUCTO:

PIMIENTA NEGRA

TIPO ENVASE:

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

DESCRIPCION:

Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del Piper nigrum, de color negro o marrón y de aspecto arrugado. El componente picante es la piperina.

ORGANOLÉPTICAS:

Olor y sabor característico.

FISICO-QUÍMICAS:

VALORES ADMISIBLES.

Humedad	< 12 %
Cenizas Totales	< 7 %
Cenizas Insolubles	< 1,5 %
Extracto Etéreo	6-11 %
Fibra	< 14 %
Extracto alcohólico	5-11 %

MICROBIOLÓGICAS

VALORES ADMISIBLES.

Eschericia coli	< 10	ufc/gramo	<10
Clostridios sulfito reductores	< 1000	ufc/gramo	<1000
Salmonella	Ausencia	en 25 gramos	Ausencia

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Certificamos la exactitud de los datos:

CADUCIDAD

Indicada en el envase