

Especificaciones Técnicas

PRODUCTO:

SAZONADOR DE CARNE

TIPO ENVASE:

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

DESCRIPCION:

MEZCLA DE ESPECIAS PURAS, CON LAS PROPORCIONES DETERMINADAS POR EL CLIENTE.

ORGANOLÉPTICAS:

Olor y sabor característico.

COMPOSICION CUALITATIVA:

PIMENTÓN DULCE
AJO GRANULADO
MEJORANA
NUEZ MOSCADA
PEREJIL

PIMIENTA NEGRA MOLIDA
SALVIA
TOMILLO
SAL

MICROBIOLÓGICAS

VALORES ADMISIBLES.

Eschericia coli	< 10	En un Gramo
Clostridios sulfito reductores	< 1000	En un 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: