



HOJA TECNICA REF: HT 2008

Rev. 01

Pág. 1/1

Producto:	ANIS TRITURADO
Descripción:	Frutos sanos, limpios y desecados de <<Pimpinella anisum>>
Declaración:	Este producto debe ser declarado como anís, o como especia.
Aspecto:	Polvo granulado de color verdoso.
Aroma y sabor:	Olor y sabor muy aromáticos.
Dosificación:	Según criterio del consumidor.
Aplicación:	Como sazonador de alimentos.

C. Microbiológicas (expresados en ufc/g):

	Valores máximos
Escherichia Coli	<10
Clostridium Sulfitoreductores	<1000
Salmonella	Ausencia/25 grs.

Presentación:	Disponible en los siguientes envases: - Bolsas de 1 Kg. Poliéster/Polietileno.
Almacenamiento:	En lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil:	En envases cerrados originales: 18 meses.
R.S.I.:	24.00467/V - 31.00077/V