

Producto: LAUREL MOLIDO

Descripción: Hojas sanas, limpias y desecadas del <<Laurus nobilis>>.

Declaración: Este producto debe ser declarado como laurel, o como especia.

Aspecto: Polvo de color verdoso.

Aroma y sabor: Sabor intenso y aroma muy penetrante.

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 g
Bacillus cereus	<1000
Mohos y levaduras	<1000

C. Físico-Químicas:

		%
Humedad	Máx.	15 —
Cenizas	Máx.	6
Arsénico (As)		< 3 ppm
Plomo (Pb)		< 4 ppm

Presentación: Disponible en los siguientes envases:
 - Bolsas de 1 kg. Poliéster/Polietileno. En cajas con 8 bolsas.
 - Sacos 20 kilos Polietileno.

Almacenamiento: En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Vida útil: En envases cerrados originales: 36 meses.

R.S.I.: 24.00467/V - 31.00077/V