

Producto:	PIMIENTA BLANCA GRANO
Descripción:	Bayas enteras desecadas y peladas de <<Piper nigrum>> molidas.
Declaración:	Este producto debe ser declarado como pimienta, o como especia.
Aspecto:	Granos enteros pelados de color crema.
Aroma y sabor:	Olor a madera cálido y refrescante con sabor picante.
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
Presentación:	Disponible en los siguientes envases: Bolsas de 1 kg., Poliéster/Polietileno. En cajas con 12 bolsas.
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