


---

<b>Producto:</b>	<b>PIMIENTA BLANCA MOLIDA</b>
<b>Descripción:</b>	Bayas enteras desecadas y peladas de <<Piper nigrum>> molidas.
<b>Declaración:</b>	Este producto debe ser declarado como pimienta, o como especia.
<b>Aspecto:</b>	Polvo de color crema.
<b>Aroma y sabor:</b>	Olor a madera cálido y refrescante con sabor picante.
<b>Dosificación:</b>	Según criterio del consumidor.
<b>Aplicación:</b>	Como sazonador de alimentos.
<b>C. Microbiológicas</b> (expresados en ufc/g):	
	Valores máximos
Escherichia Coli	<10
Clostridium Sulfitoreductores	<1000
Salmonella	Ausencia/25 g
Bacillus cereus	<1000
Mohos y levaduras	<100
<b>C. Físico-Químicas:</b>	<b>%</b>
Humedad	Máx. <del>15</del>
Cenizas	Máx. 3,5
Arsénico (As)	< 3 ppm
Plomo (Pb)	< 4 ppm
<b>Presentación:</b>	Disponible en los siguientes envases: - Bolsas de 1 kg., Poliéster/Polietileno. En cajas con 12 bolsas. - Sacos de 20 kg. Polietileno.
<b>Almacenamiento:</b>	En lugar fresco, seco y protegido de la luz.
<b>Vida útil:</b>	En envases cerrados originales: 3 años.
<b>R.S.I.:</b>	24.00467/V - 31.00077/V