

**HOJA TECNICA REF: HT 2042**

<b>Producto:</b> <b>GRANO.</b>	<b>PIMIENTA</b>	<b>NEGRA</b>	Rev. 01	Pág. 1/1
<b>Descripción:</b>	Bayas enteras desecadas de << Piper nigrum>>.			
<b>Declaración:</b>	Este producto debe ser declarado como pimienta, o como especia.			
<b>Aspecto:</b>	Granos enteros con aspecto arrugado de color negro.			
<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.			

**C. Microbiológicas** (expresados en ufc/g):

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

<b>Presentación:</b>	Disponible en los siguientes envases: -Bolsas de 1 Kg. Poliéster/Polietileno. En cajas con 10 Bolsas. -Bolsas de 5 Kg. Polietileno. En cajas con 2 Bolsas.
<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