



**Producto:** PIMIENTA NEGRA MOLIDA

**Descripción:** Bayas enteras desecadas de << Piper nigrum>>.

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

**Aspecto:** Polvo de color oscuro.

**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 Clostridium	<10
Sulfitoreductores	<1000
Salmonella	Ausencia/25g
Bacillus cereus	<1000
Mohos y Levaduras	<100

C. FísicoQuímicas:	%
Humedad	Máx 1
Cenizas Arsénico (As)	. 2
Plomo (Pb)	Máx < 3 ppm . < 4 ppm

**Presentación:** Disponible en los siguientes envases: Bolsas de 1 kg. Poliéster/Polietileno. En cajas con 12 Bolsas. -20 kg. en sacos de polietileno.

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

**Vida útil:** En envases cerrados originales: 3 años.

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