

"HOJA DE ESPECIFICACIONES"

Elaborado por: Encargado del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad

Emisión No.: 4

Revisado y Aprobado por: Gerente de Producción

Página: 1 de 1

Reemplaza a: Ninguno

Fecha de emisión:
Noviembre, 2016

Fecha de actualización:
Noviembre, 2021

GENERAL

Producto: PIMIENTA BLANCA EN GRANO

Formulación: N/A

Ingredientes: *Piper nigrum*

Descripción: Granos de pimienta (*Piper nigrum*) los cuales son sometidos a un proceso de fermentación aeróbica a fin de remover su pericarpio para luego ser secados con aire caliente

NOTA: Sin ingredientes adicionados

APLICACIONES

Para usos varios en la industria alimenticia

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

VARIABLES

RANGOS

	Mín	Máx
Humedad (%):	-	12
Piperina (%):	≥6	-
Aceites volátiles (%):	≥3	-
Cenizas Totales (%):		≤3
Densidad (g/L):	≥ 580	
Color:	Blanco parduzco	
Aroma:	Levemente pungente y fermentado	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

VARIABLES

RANGOS

Recuento total aerobio:	≤10 ⁴ U.F.C./g
Recuento de hongos y levaduras	≤ 10 ³ U.F.C. /g
Recuento de bacterias lácticas:	≤10 ³ U.F.C./g
Recuento de coliformes totales	≤10 U.F.C. /g
Recuento de Escherichia coli	Negativo
Presencia de Salmonella sp	Negativo

VIDA ÚTIL

Veinticuatro (24) meses apartir de su fecha de producción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En un lugar limpio, seco, bajo techo, protegido de fauna nociva, con temperatura ideal ≤ 20°C y humedad relativa ≤ 80%

IMFORMACIÓN DE EMPAQUE

Saco de polipropileno con bolsa interna (liner) de polietileno de alta densidad con 25 kilogramos de producto.