

"HOJA DE ESPECIFICACIONES"

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

Emisión No.: 3

Revisado y Aprobado por: Gerente de Producción

Página: 1 de 1

Reemplaza a: Ninguno

Fecha de emisión: Noviembre, 2016

Fecha de la actualización: Noviembre 2021

GENERAL

Producto: PIMIENTA NEGRA EN GRANO

Formulación: N/A

Ingredientes: *Piper nigrum*

Descripción: Granos de pimienta (*Piper nigrum*) los cuales son sometidos a un proceso de escaldado con agua en ebullición para luego ser secados artificialmente.

NOTA: Sin ingredientes adicionados

APLICACIONES

Para usos varios en la industria alimenticia

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

VARIABLES

RANGOS

	Min	Max
Humedad (%):	-	12
Piperina (%):	≥5	6
Aceites volátiles (%):	≥3	-
Cenizas Totales (%):	-	≤4
Densidad (g/L):	≥ 550	
Color:	Negro	
Aroma:	Medianamente pungente	

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 coliformes totales	< 10 U.F.C. / g
Recuento de Escherichia coli	Negativo
Presencia de Salmonella sp	Negativo

VIDA ÚTIL

Veinticuatro (24) meses a partir de su fecha de producción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En un lugar limpio, seco, bajo techo, protegido de fauna nociva, temperatura ideal ≤ 25°C y humedad relativa ≤ 80%

INFORMACIÓN DE EMPAQUE

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