

**"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 <sup>4</sup> U.F.C./g
Recuento de hongos y levaduras	< 10 <sup>3</sup> 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.