

**REFERENCIA** FC089 / FC048**FOTO****NOMBRE COMERCIAL** Pimienta de Jamaica**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Esta baya, más grande que la de la pimienta, también se llama pimienta de Jamaica por su sabor fuerte y dulce que recuerda a otras 4 especias (canela, clavo, pimienta y nuez moscada)**PRESENTACIÓN** Tarros de 20 g (FC089) y de 180 g (FC048)**PAÍS DE ORIGEN** Jamaica**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA** Apariencia: grano entero de color marrón oscuro  
Sabor/Olor: característico y natural**INGREDIENTES** Grano entero de *Pimenta dioica***ALÉRGENOS** Puede contener trazas de **apio, mostaza, sésamo y gluten****ANÁLISIS****Parámetros Químicos**

Humedad (% W/w)	<10 máx.
Sabores Extraños	No están presentes
Materias Extrañas (%)	<2
Pesticidas	Cumple Reglamento de la UE
OGM	Libre de modificación genética
Irradiación	No irradiado

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 24 meses desde fecha de fabricación  
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento**CODIGO DE BARRAS** 8436585591183 – 20 g  
8436585591534 – 180 g

