


REFERENCIA	FC090																
FOTO																	
NOMBRE COMERCIAL	Pimienta verde de Pichincha																
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La frescura de un pimiento verde excepcional. Su frescura es alimonada, mentolada y verde. Se trata de una pimienta muy aromática y con un picante muy delicado. Podría resultar imprescindible en elaboraciones de pescado y salsas cremosas como la mayonesa. No la descartes en tus bizcochos de limón o en cualquier combinación que cuente con hierbas mediterráneas.																
PRESENTACIÓN	Tarro de 20 g																
PAÍS DE ORIGEN	Pichincha, Ecuador																
DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA	Apariencia: Grano de color verde Sabor/Olor: alimonado, mentolado																
INGREDIENTES	100 % pimienta verde de Pichincha (Ecuador)																
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de sésamo, mostaza, apio y gluten.																
ANÁLISIS	<table><tr><td>Parámetros Microbiológicos</td><td>Niveles máximos aceptables</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Negativo en 25 g</td></tr><tr><td>Parámetros Químicos</td><td></td></tr><tr><td>Humedad (% W/w), máx</td><td><12</td></tr><tr><td>Materias Extrañas %</td><td><2</td></tr><tr><td>Pesticidas</td><td>Cumple Reglamento de la UE</td></tr><tr><td>OGM</td><td>Libre de modificación genética</td></tr><tr><td>Irradiación</td><td>No irradiado</td></tr></table>	Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables	Salmonella	Negativo en 25 g	Parámetros Químicos		Humedad (% W/w), máx	<12	Materias Extrañas %	<2	Pesticidas	Cumple Reglamento de la UE	OGM	Libre de modificación genética	Irradiación	No irradiado
Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables																
Salmonella	Negativo en 25 g																
Parámetros Químicos																	
Humedad (% W/w), máx	<12																
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	8436585591176																