

REFERENCIA FC040 / FC042 / FC043 / FC044**FOTO****NOMBRE COMERCIAL** Vainilla de Tahaá**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Es el fruto de una Orquídea tahitensis que nos llega en forma de vaina curada. La vainilla de Tahaá, en Tahití, son unas exuberantes piezas con toques anisados que la hacen un caballo ganador en cualquier plato, dulce o salado, aportando una fragancia inconfundible. De 15 a 17 cm**PRESENTACIÓN** En bolsa 1 vaina, 4 vainas, 250g y 500g**PAÍS DE ORIGEN** Polinesia Francesa**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA** Apariencia: trozos de hierbas de color verde pálido y marrón
Olor: aromático
Sabor: sabor seco de tomillo, orégano y romero con un toque fuerte de pimienta**INGREDIENTES** 100% vaina de vainilla natural**ALÉRGENOS** No se contemplan**ANÁLISIS**

| Parámetros Microbiológicos | | Niveles máximos aceptables (cfu/g) |
|-----------------------------------|------------------|------------------------------------|
| Recuento total viable | <200 ufc/g | |
| Salmonella | Negativo en 25 g | |
| E Coli | <10/g | |
| Enterobacteriaceae. | <10 ufc/g | |
| Levaduras y hongos | <10 ufc/g | |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar de 0° a 4° C**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 24 meses desde fecha de fabricación
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento**CODIGO DE BARRAS** 8436585591336 – 1 Vaina
8436585591343 – 4 Vainas
8436585593019 – 250g
8436585593026 – 500g