

PIMIENTA VERDE

– **DESCRIPCIÓN**

Fruto inmaduro conservado en salmuera, procedente de la especie *Piper nigrum*, L. Los frutos se seleccionan y se introducen en salmuera para su curación, con cambios periódicos de la solución de salmuera. Una vez curados, se seleccionan manualmente las mejores bayas y se envasan.

– **ORIGEN**

España.

– **EMPLEO COMERCIAL** Elaboración de productos alimentarios.

– **INGREDIENTES**

Pimienta verde, agua, sal y vinagre.

– **DOSIS DE UTILIZACIÓN** B.P.F.



ALÉRGICOS Sin alérgicos. Exento de gluten.

– **ESPECIFICACIONES QUÍMICAS**

<i>Salinidad</i> (% NaCl)	<i>Acidez</i> (% Ác. Acético)	<i>pH</i>
10-14	0,6 - 1	3,1-4,5

– **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<i>Listeria monocytogenes</i> ufc / g	<i>Salmonella</i> ufc / 25 g
100	AUSENCIA

– **ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO	COLOR	OLOR	FLAVOR	TEXTURA	SABOR
Granos	Verde oscuro	<ul style="list-style-type: none"> • Pino • Floral • Cedro 	<ul style="list-style-type: none"> • Pungente • Amaderado 	<ul style="list-style-type: none"> • Consistente 	Salado y Pungente

– **PRESENTACIÓN ESTÁNDAR** Saco de **25 kg** con (HDPE) y Bolsa de **5 kg** multicapa (PETmet, LDPE) aptos para uso alimentario.

– **CONSERVACIÓN** En lugar fresco y seco, protegido de fuentes de luz. De esta forma se garantiza que el producto conserve todas sus propiedades como mínimo durante 24 meses desde la fecha de envasado.

Una vez abierto guardar refrigerado.