



FICHA TECNICA Nº
Edicion: 1
Fecha: 18/06/2014

Denominacion comercial: DUO SAL-PIMIENTA
Marcas Comerciales: **CAPRICH ANDALUZ**

1	Definicion y Elaboración:	SAL: producto constituido fundamentalmente por cloruro de sodio. PIMIENTA: Granos de forma redondeada y superficie negra, profundamente reticulada. Las bayas no maduras de Piper nigrum, provistas del pericarpio, son secadas al sol, la piel se arruga y se vuelve negra. Luego se muele, dando un polvo de intenso sabor picante.
2	Ingrediente:	SAL: Yodo (60mg/Kg),antiaglomerante E-535 PIMIENTA: pimienta
3	Características Físico-Químicas sal : Yodo: Contenido en cloruro sódico: Sales magnésicas (óxido de magnesio):	60mg/kg >97% <2%
4	Características físico-químicas pimienta:	Pb:<10 ppm As: < 3 ppm Contenedor < 5% en pedúnculos y frutos abortados Extracto etéreo/ alcohólico: 6-11% Humedad: <12% Cenizas Totales: < 7% Cenizas insolubles: 1,5% Fibra bruta: <14%
5	Envasado en: PET Vidrio Lata Tarrina Miniaturas Sobre de papel bagin -box	DUO :1gr (sal), 0,15-0,2 gr (pimienta)
6	Presentación en: PET Vidrio Lata Miniaturas Carton	Cajas de cartón: 1000 unidades duo sal-pimienta
7	Condiciones especiales: de almacenamiento: de transporte: Tiempo de vida útil:	Preservar de la luz y el calor. En vehículos a temperatura no regulada. 3 años
8	Etiquetado:	Se indica denominación comercial, denominación del producto,ingredientes, datos identificativos del productor, contenido neto , lote y consumir preferentemente antes de.
9	Destino final previsto para el producto	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población.
10	loteado:	según procedimiento de trazabilidad
11	Modo de Empleo:	Se utiliza al gusto para la preparación y decoración de platos, desayunos.