

FICHA TECNICA

NOMBRE	FINAS HIERBAS				
REFERENCIA	HYE405				
DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN	El FINAS HIERBAS es el resultado de la molienda de las hojas y tallos limpios y disecados del <i>Petroselinum Crispum</i> , de las hojas del <i>Oreganum vulgare</i> y de las hojas del <i>Laurus nobilis</i> . Escama fina libre de materiales extraños, molido uniforme, sabor cálido, aroma característico fuerte.				
APLICACIONES FUNCIONALES	Aderezar, aliñar mejorador de aroma y sabor de los alimentos.				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	1. Humedad	12.5%Max.			
	2. Cenizas totales	12.0%Max.			
	3. Cenizas Insolubles	0.6%Max.			
	4. Aceite esencial	0.4%Min.			
	5. Fibra bruta	13.8%Max.			
	6. Extracto etéreo fijo	1.0% a 2.5%Min.			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		n	m	M	c
	NPM conformes fecales	3	4	40	1
	Esporas clostridium solfito reductor/g	3	100	1.000	1
	B cereus/g	3	100	1.000	1
Hongos y levaduras	3	3.000	5.000	1	
PRESENTACION	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad de primer uso. Presentación de 20 Kilogramo: Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.				
DOSIFICACIÓN	De 0.5 a 1 gramos de condimento por cada Kg. de producto final.				
IDENTIFICACIÓN	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote. De acuerdo a la resolución de rotulado 5109 del 2005				
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.				
INGREDIENTES	componente			Porcentaje	
	Perejil molido, Orégano molido, Laurel molido			100 %	

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”