

FICHA TECNICA

NOMBRE	PEREJIL MOLIDO	
REFERENCIA	HYE446	
DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN	El PEREJIL MOLIDO es el resultado de la molturación de las hojas y tallos limpios y disecados del <i>Crispum</i> del <i>Petroleselinum</i> . Polvo seco, fino libre de materiales extraños, molido uniforme, sabor calido, aroma característico fuerte y pesado.	
APLICACIONES FUNCIONALES	Aderezar, aliñar mejorador de aroma y sabor de los alimentos.	
PRESENTACION	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad. Presentación de 20 Kilogramo: Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 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.	
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	componente	porcentaje
	Humedad	9.0 %
	Cenizas totales	13.0 %
	Extracto etereo	2.0 %

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”