

FICHA TECNICA

NOMBRE	PIMIENTA NEGRA	
REFERENCIA	HYE444	
DESCRIPCION FISICA	Polvo seco fino, libre de materiales extraños y molidos uniformemente. Color blanco grisáceo, aroma y sabor característico pronunciado.	
DESCRIPCIÓN	La Pimienta Negra es el fruto Piper Nigrum.	
FORMA DE USO O APLICACION	De 0.3 a 0.8 gramos de condimento por cada Kg. de producto final.	
PRESENTACION	<p>Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), rotuladas y de primer uso.</p> <p>Presentación de 20 Kilogramos:</p> <p>Empaque primario: bolsa de polietileno primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto.</p> <p>Empaque secundario: Fibra capacidad para 30 kg.</p>	
FORMA DE LOTEADO	Según la fecha de preparación.	
VIDA UTIL	En buenas condiciones de almacenamiento, mantiene sus características organolépticas durante un año; después de su molienda.	
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Componente	Porcentaje
	Piper Nigrum	99.0 %
	Impurezas	1.00 %
	TOTAL	100 %

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”