

## FICHA TECNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>TOMILLO MOLIDO</b>	
<b>REFERENCIA</b>	<b>HYE434</b>	
<b>DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obtenido de las hojas y sumidades floridas, sanas limpias y secas del "Origanum vulgare", L. "O. virens", H.</li> <li>2. Aspecto pequeñas escamas secas, libre de materiales Extraños, molido uniforme.</li> <li>3. Color: Verde ligeramente grisáceo.</li> <li>4. Aroma y Sabor. Olor ligeramente penetrante , persistente pungente; aroma y sabor ligeramente fuerte.</li> </ol>	
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Aderezar, aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas, se utiliza en las salchichas, paté, carnes conservadas.	
<b>COMPOSICION</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Humedad</li> <li>2. Cenizas totales</li> <li>3. Cenizas Insolubles</li> </ol>	<p>15 % Máximo</p> <p>16 % Máximo</p> <p>1.5 % Máximo</p>
<b>PRESENTACION</b>	<p><b>Presentación de 1 Kilogramo:</b> Bolsas de polietileno de baja densidad.</p> <p><b>Presentación de 20 Kilogramo:</b> Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.</p>	
<b>DOSIFICACIÓN</b>	De 0.5 a 1 gramos de condimento por cada Kg. de producto final.	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	<b>Rotulado con los siguientes Ítems:</b> Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.	
<b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACION</b>	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	

**“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”**