

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OREGÁNO MOLIDO

DESCRIPCIÓN: Hojas y sumidades flores, sanas, limpias, desecadas y molturadas de *Origanum vulgare*. Color verde-marrón, muy aromático y ligeramente amargo.

USO PREVISTO: Carnes, salsas, huevos, pizzas, vegetales y zumos.

MODO DE EMPLEO: Incorporación del producto durante y/o después del cocinado.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:

✓ *Origanum vulgare*

ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.

“SIN GLUTEN”

Producto no-GMO, no-Irradiado.

DOSIS MAX.: No aplica.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Humedad (%)	<15
Cenizas totales (%)	<16
Cenizas Insolubles (%)	<2
Extracto etéreo (%)	5-6
Fibra Bruta (%)	<25
Esencia (%)	>0.5
Extracto alcohólico (%)	6-13
Arsénico (ppm)	<3
Plomo (ppm)	<10
Aflatoxinas B1 (ppb)	<5
Aflatoxinas totales (ppb)	<10

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

<i>E. coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella</i> (/25g)	Ausencia 25 g
<i>Cl. sulfito-reductores</i> (ufc/g)	<1*10 ³

ENVASADO:

Bolsas de laminado plástico metalizado de 1 y 5Kgs.

Bolsas de poliéster y polietileno de 100 a 1kg.

Botes PET de diferentes pesos.

Sacos de polipropileno de diferentes pesos.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Preservar de contacto directo con el suelo.

Caducidad indicada en el envase.

Producto elaborado por ASA pimentón y especias S.L. con números R.S.I.: 24-00165-MU y R.G.S.E.A.A.: 40-040450-MU.

