

FICHA TÉCNICA: PAPRIKA EN POLVO

PRODUCTO: Paprika en polvo

PARTIDA ARANCELARIA: 0904.22.10.00.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS

APARIENCIA	Polvo fino, homogéneo y libre de grumos excesivos
OLOR	Característico de p��prika
SABOR	Dulce ligeramente picante
COLOR	Rojo a rojo intenso.
PRESENTACIÓN	Polvo
TEXTURA	Seca, fina y fluida
MATERIA FECAL, FIBRILL PLÁSTICAS E INFESTACIÓN	Ausencia
GRANULOMETRÍA	>95% 40-60 / 60-80 mesh

CARACTERISTICAS QUÍMICAS

- **Humedad:** < 8.0%
- **Tamaño de partículas (40 - 60 mesh):** > 95%

USO PREVISTO:

Como colorante natural para alimentos, industria textil y cosméticos. Para condimentar diferentes platos.

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido mediante la deshidratación y molienda de frutos maduros, sanos y limpios de *Capsicum annuum* L., sin adición de colorantes artificiales



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos : Ausencia
Escherichia Coli : Ausencia
Recuento de mohos: Ausencia
Levaduras: <10 ufc/g
Salmonella sa (en 25g): Ausencia

PRESENTACIÓN/ CARACTERISTICAS

Envasado en bolsas de doypack ,cubiertas por sacos doble kraft en presentacion de 25kg y 50lb (sujeto a negociacion)

VIDA UTIL

Consumir preferiblemente antes de los 24meses en un lugar fresco y seco.

