

CULANTRO MOLIDO

Código de producto:	FT-CON10012
Nombre:	Culantro Molido.
Tipo de producto	Pasta a base de culantro.
Composición (Ingredientes y aditivos):	Culantro, agua, sal, ácido fosfórico (E338), goma tara (E-417) y benzoato de sodio (E211)
Presentación	1) Bolsa x 1 kg. en presentaciones de 1 a 5 kg. 2) Doypack x 1 Kg.
Condiciones de Transporte y almacenamiento:	Transporte: No refrigerado. Almacenamiento: A temperatura ambiente Apilamiento: Columnas de 5 cajas máx.
Preparación:	Según la forma de uso, puede ser: Como aderezo, según el plato a preparar. Como base para mezclar con otros ingredientes
Formas de uso:	Se puede utilizar básicamente como un insumo en la preparación de diversos platos preparados con la finalidad de agregarle sabor y/o color.
Grasas trans:	No Contiene.
Etiquetado especial:	Este producto ha sido elaborado en una línea de producción donde se procesan productos que contienen maní, mostaza y glutamato monosódico.
Tiempo de vida del producto:	6 meses mientras la bolsa/doypack/sachets permanezca sellada y una vez abierto el envase se recomienda refrigerarla.
Características fisicoquímicas:	- PH (a 20 ° C) : 4,7 – 5,0 - Acidez (expresada como ácido Acético): < 0.5 %
Características microbiológicas:	Características Microbiológicas (Según criterio Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano-Normas Legales de Ministerio de Salud-publicado el 27 de agosto del 2008). - Numeración de Mohos : < 10 ² UFC/g - Numeración de Levaduras : < 10 ² UFC/g - Numeración de Coliformes : < 10 ² NMP/g
Características sensoriales:	Color: Verde oscuro característico Aspecto: Semi pastosa, ligeramente fluida Sabor: Característico del producto Olor: Característico del producto