

DESCRIPCION: La pimienta Negra es la baya de Piper nigrum L, de la familia Piperaceae que ha alcanzado el grado apropiado de desarrollo para el propósito previsto del producto. Obtenida a partir de bayas secas con pericarpio sano. Las bayas se procesan de forma adecuada sometiéndolas a operaciones como la trilla, tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda.

COMPOSICION: 100% Pimienta Negra

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

RACIONES POR ENVASE	NUTRIENTE		CANTIDAD DE NUTRIENTES POR 100 g.	CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN	% VALOR DIARIO (RID*)/RACIÓN
Tamaño de la ración ¼ de cucharadita (0,5 g) aprox. 100 raciones por empaque. Calorías: 251 kcal.	Grasa total	(g)	3,30	0,10	0%
	Colesterol	(mg)	0	0	0%
	Sodio	(mg)	20	0	0%
	Carbohidratos totales	(g)	64	0,30	0%
	Proteínas	(g)	10,40	0	0%



*Los porcentajes de Recomendación de Ingesta Diaria (RID) están basados en una dieta de 2000 Kcal.

Fuente: Valores de Referencia de Energía y Nutrientes para la Población Venezolana. (INN. Mayo 2000)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:		
	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
<ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: Polvo fino, libre de materiales extraños. • Color: De pardusco a pardo oscuro, de color grisáceo o negruzco y libre de colorante añadido. • Olor: Aromático fuerte, penetrante y pungente, característico a pimienta negra. • Sabor: Picante y fuerte al paladar, característico a pimienta negra. 	Materias extrañas % (p/p)	Máx. 2	COVENIN 1562-90	Aerobios mesófilos (ufc/g)	5x10 ³ - 10 ⁴	COVENIN 902-87
	Humedad % (p/p)	Máx. 12	COVENIN 1562-90	Mohos (ufc/g)	10 - 10 ²	COVENIN 1337-90
	Cenizas % (p/p)	Máx. 6	COVENIN 1562-90	Salmonella 25 g.	Ausente	COVENIN 1291-88
	Cenizas Insolubles en HCl % (P/P)	Máx. 1,20	COVENIN 1562-90			
	Aceites volátiles (ml/100 g)	Min. 1	COVENIN 1562-90			
	Fibra Cruda % (P/P)	Máx. 17,50	COVENIN 1562-90			
	Piperina % (P/P)	Min. 3,50	ISO 5564:1982	Espectrofotométrico		

PIMIENTA NEGRA

MOLIDA

FICHA TÉCNICA

Forma de consumo: Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas aromáticas características a pimienta, como en salsas, carnes de res, cochino, pollo, pescado y mariscos, en mezclas de condimentos y sazónadores. Este producto se dosifica en pequeña cantidad al gusto y necesidad del consumidor según el producto a elaborar y su formulación.

MATERIAL DE EMPAQUE	UNIDAD DE EMPAQUE	INFORMACIÓN LEGAL
Envase de tereftalato de polietileno (PET) de 100 g con tapa plástica dispensadora.	24 unidades de (PET) de 50g por empaque, en bandeja con termoencogible.	Registrado en el MPPS Bajo el N° A-122.687
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	TIEMPO DE VIDA UTIL	CPE: 0819468371
<ul style="list-style-type: none"> • Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso, para protegerlo de la humedad, almacenes cubiertos, en ambientes secos. • El sitio de almacenamiento debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y BPM. • Mantener en un lugar fresco y seco una vez se abre el empaque. • Estibar máximo en 8 camadas por paleta. 	2 años	Código de Barra: 7595974012218