

Descripción del Producto

Nombre del producto: **ORÉGANO**

Descripción: Las hojas secas de Orégano (*Origanum vulgare* L.) son hojas de color verde claro a verde ligero oscuro, libres de hojas amarillas o marrones y de impurezas; son muy fragancias y tienen un extraordinario poder saborizante. El aroma y el sabor que proporcionan los hacen agradables al olfato y al paladar y favorecen su digestión. Tenemos implementado un sistema de calidad HACCP y la certificación ISO 9001 que nos permite brindar alimentos inocuos requeridos por el consumidor final dentro de las exigencias de BPM, limpieza y sanidad que aseguran productos con altos estándares de calidad.

Características:

Físicas:

Peciolos o tallos:	10 % máx.
Materias Extrañas:	1% máx. (Arena, tierra).
Apariencia:	Hojas ovales, enteras y partidas.
Olor:	Característico aromático.
Color:	Verde claro a verde ligero oscuro.
Sabor:	Característico con tonos amargos.

Microbiológico:

E.Coli:	<3 NMP/g.
Coliformes totales:	< 1,000 NMP/g.
Salmonella en 25 g:	Ausencia

Químico:

Aceite Volátil:	1%min.
Ceniza total:	12% máx.
Humedad:	12% máx.
Ceniza insoluble e ácido:	2% máx.

Calidad: El Producto debe reunir los más altos estándares de calidad aplicado a la manufactura de alimentos, ingredientes alimentarios, medicina y productos farmacéuticos. Nuestro producto es muestreado e inspeccionado de acuerdo a nuestro plan de calidad.

Envase: En sacos de papel de 2 hojas con capacidad de 12.5 Kg. de orégano en cada saco.