

FICHA TÉCNICA DEL JENGIBRE DESHIDRATADO



Descripción General

Nombre científico	: Zingiber officinale L
Nombre común Ajengibre, kion	: Jengibre, Jengibre dulce,
Familia	: Zingiberaceae

Descripción Sensorial

Color	: Amarillo a ligeramente amarillo cremoso.
Olor	: Aromático característico de la especie.
Sabor	: Astringente picante.
Humedad	: 10 %

Descripción Microbiológica

Recuento de aerobios mesófilos	: Máximo 100.000 ufc / g
Recuento combinado de mohos y levadura	: Máximo 1.000 ufc / g
Escherichia coli	: Ausencia / 10g
Salmonella sp: (4 a 7.5)	: Ausencia /25g

Proceso

Selecionado	: Selección, limpieza y lavado
Trozado	: Cortes en laminas
Disminución de carga microbiana	: Tratamiento ácido / base
Secado	: Deshidratado natural



FICHA TÉCNICA DEL JENGIBRE DESHIDRATADO



Descripción General

- Nombre científico** : *Zingiber officinale* L
- Nombre común** : Jengibre, Jengibre dulce, Ajengibre, kion
- Familia** : Zingiberaceae



Condiciones de Almacenamiento

Conservas en lugares frescos y proteger

Presentacion

Sacos de Yute de 20 kg