

**FICHA DE ESPECIFICAÇÕES DE PRODUTO FIGO
SECO**

1. DEFINIÇÃO

Os figos secos desta categoria são provenientes de frutos maduros da variedade *Ficus carica domestica* L., secos de forma natural.



2. ORIGEM

Região de Extremadura - Espanha (Número Estadístico = 0804-20-90)

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Os figos secos desta categoria reúnem as seguintes características:

- Porcentagem máxima de umidade de 24%
- Porcentagem de água < 0.72
- Possui pele fina e polpa de consistência melosa
- Possui uniformidade em sua coloração
- Limpo e livre de substâncias estranhas
- Natural e com farinha de arroz (1%-2%)

4. VARIEDADES

Cuello Dama "A" - I	< de 72 un./kg
Cuello Dama "B" - II	De 75 a 105 un./kg
Cuello Dama "C" - III	De 106 a 136 un./kg
Granillo/Pajarero 1ª	< de 136 un./kg
Granillo/Pajarero 2ª	> de 136 un./kg

5. TOLERÂNCIAS

As seguintes tolerâncias são permitidas em cada lote:

- 25 % em número ou peso de figos secos com danos interiores ou exteriores por qualquer causa, incluindo no máximo, 15% de figos danificados por insetos.

6. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aeróbios totais/g	Máx. 100.000
Mofos/g	Máx. 10.000
Leveduras / g	Máx. 10.000
Coliformes /g	Máx. 1.000
E. Coli /g	Negativo
Salmonella 25 g	Negativo
Staphylococcus Aureus /g	Negativo