

Producto: COMINO IMPORTACION 1% IMP.

Descripción: Frutos sanos, limpios, desecados y enteros del <<Cuminum cyminum>>.

Declaración: Este producto debe ser declarado como comino, o como especia.

Aspecto: Semillas ovaladas, con estrías longitudinales y pequeñas púas. De color marrón brillante o verdoso.

Aroma y sabor: Aroma bastante pronunciado y fuerte, con sabor ligeramente amargo, picante y persistente.

Dosificación: Según criterio del consumidor.

Aplicación: Como sazonador de alimentos.

C. FísicoQuímicas:		%
Humedad	Máx.	14
Cenizas	Máx.	12
Cenizas Insolubles	Máx.	4
Fibra Bruta	Máx.	7
Esencia	mín.	1,5
Impurezas	Máx.	1
C. Microbiológicas (expresados en ufc/g):		Valores máximos
Escherichia Coli		<10
Clostridium Sulfitoreductores		<1000
Salmonella		Ausencia/25 grs.

Legislación: B.O.E. 22.12.84; R.D. 2242/84 (Condimentos y especias)

Presentación: Disponible en los siguientes envases: 50 Kg. (BxN) en sacos de yute.

Almacenamiento: En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Vida útil: En envases cerrados originales: 2 años.

R.S.I.: 24.00467/V 31.00077/V