

Producto:	COMINO MOLIDO
Descripción:	Frutos sanos, limpios, desecados y enteros del <<Cuminum cyminum>> molidos.
Declaración:	Este producto debe ser declarado como comino, o como especia.
Aspecto:	Polvo de color 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. Microbiológicas (expresados en ufc/g):	
	Valores máximos
Escherichia Coli	<10
Clostridium Sulfitoreductores	<1000
Salmonella	Ausencia/25 g
Bacillus cereus	<1000
C. Físico-Químicas:	%
Humedad	Máx. 14
Cenizas	Máx. 12
Arsénico (As)	< 3 ppm
Plomo (Pb)	< 10 ppm
Presentación:	Disponible en los siguientes envases: - Bolsas de 1 kg., Poliéster/Polietileno. En cajas con 10 bolsas. - Sacos de 20 kg. Polietileno.
Almacenamiento:	En lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil:	En envases cerrados originales: 36 meses.
R.S.I.:	24.00467/V - 31.00077/V