

	Título del documento:	FET 08
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: ALCARAVEA MOLIDA
ORIGEN: EGIPTO

INFORMACION BÁSICA:

Los granos de alcaravea son el fruto de una planta herbácea de la familia del perejil. Cada grano es la mitad del fruto, tiene una longitud de unos 0,5 cm de color cuero a marrón, curvado y con cinco salientes o crestas que se extienden por toda su longitud. Esta especia es originaria de Europa y de Asia Occidental.

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

La alcaravea se recolecta en los meses de verano.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desección en estufa a 105°C)	< 14.0 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 10.0 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 2.0 % sobre E.S.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

<i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	< 1000 ufc/g

FORMATOS:

Saco de rafia de 25 K con funda interior de polietileno.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

CADUCIDAD: 2 años

Responsable de Calidad
Paprimur, S.L.