

	Título del documento:	FET 19
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: CARDAMOMO GRANO
ORIGEN: GUATEMALA

INFORMACION BÁSICA:

El cardamomo es el fruto desecado de la especie *Elettaria cardamomum*. Las semillas se encuentran en una vaina que contiene 6-8 semillas de color marrón a negro muy aromáticas y de forma esférica irregular. La vaina es de color verde a cuero pálido, de 2-3 cm de longitud y 1 cm de ancho. El diámetro de las semillas que contiene viene a ser de 0.25 cm.

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

El cardamomo se recolecta durante septiembre y octubre.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desección en estufa a 105°C)	<12 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	<10 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	<3 % 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

FORMATO:

Cajas de 40 kilos.

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.