

	Título del documento:	FET 31
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: COMINOS GRANO

ORIGEN: TURQUÍA/SIRIA

INFORMACION BÁSICA:

El comino (*Cuminum cyminum*) es el fruto maduro y desecado de una planta herbácea anual de la familia del perejil. El fruto es de color cuero verdoso, largo y estrecho con costillas a lo largo. Tiene un aroma tibio y amargo.

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

El comino se recolecta durante los meses de junio y julio en Irán y Turquía, mientras que en China se cosecha en agosto y septiembre.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desecación en estufa a 105°C)	< 14 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 12 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 4 % 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 ó 50 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.