

	Título del documento:	FET 34
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** CURRY  
**ORIGEN:** INDIA

### INFORMACION BÁSICA:

Los principales componentes del curry son el cilantro, la cúrcuma y el comino. Otras especias que también forman parte del producto en concentraciones significativas son la alholva, el jengibre, el apio y la pimienta negra. En cantidades mucho menores están presentes canela, nuez moscada, clavo, alcaravea e hinojo.

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desección en estufa a 105°C)	< 12.0 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 11.0 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 0.5 % 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:

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.