

Cúrcuma

Especia



Descripción del producto

Curcuma longa L (Zingiberaceae), limpia, seca, esterilizada al vapor y molida.

Utilización

Al gusto

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos; sobre palets; 36 meses desde la fecha de fabricación; almacenar en ambiente seco, fresco y oscuro.

Análisis sensorico

Color amarillo pálido o anaranjado; con aroma y sabor característicos

Origen

India



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Número total de gérmenes	máx. 10.000 cfu
Levaduras y hongos	< 10 cfu
Staphylococcus Aureus	< 10 cfu
Bacillus cereus	< 10 cfu
Clostridias perfringens	< 10 cfu
Enterobacteriacee	< 10 cfu
Coliformes	< 10 cfu
Salmonella	neg. en 25 g
E.Coli	negativo

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Tamaño de partícula	máx. 5 %
Densidad	170+/-10 ml/100 g
Humedad	máx. 14 %
Curcumina	mín. 2 - 4 %
Aceite esencial	mín. 2 %
Ceniza	máx. 7 %
Ceniza insoluble en ácido	máx. 2,5 %
Actividad máx. del agua	0,65 aw

MICOTOXINA

Ocratoxina	máx. 15 ppb
Aflatoxina B1	máx. 5 ppb
Aflatoxina total	máx. 10 ppb

METALES PESADOS

Arsénico	máx. 3 ppm
Plomo	máx. 2 ppm
Cadmio	máx. 1 ppm
Mercurio	máx. 0,05 ppm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	312 kcal
Azúcar	3,21 g
Proteína (Nx6,25)	9,68 g
Grasa	3,25 g
Hidratos de carbono	67,14 g
Fibra alimentaria	22,7 g

INDICACIONES SOBRE MATERIA PRIMA Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN

Las materias primas ni se radian ni se manipulan genéticamente. El producto no contiene materia prima de origen animal; por lo tanto no contiene material con riesgo de encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Trigo	x		x	
Centeno	x		x	
Cebada	x		x	
Avena	x		x	
Escanda	x		x	
Kamut	x		x	
Crustáceos	x		x	
Huevo	x		x	
Pescado	x		x	
Nueces	x		x	
Soja	x		x	
Leche	x		x	
Almendras	x		x	
Avellanas	x		x	
Nueces	x		x	
Nueces de cajú	x		x	
Nueces pecaneras	x		x	
Nueces de Brasil	x		x	
Pistachos	x		x	
Anacardos/nueces Queensland	x		x	
Apio	x		x	
Mostaza	x		x	
Sésamo	x		x	
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupino	x		x	
Moluscos	x		x	
Lactosa	x		x	
Almidón	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamato (E620 – E625)	x		x	
Ave	x		x	
Cilantro	x		x	
Maíz	x		x	
Legumbres	x		x	

Carne de vacuno	x		x	
Carne de cerdo	x		x	
Zanahorias	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022