

Nuez moscada molida

Especia



Descripción del producto

Nuez moscada molida (*Myristica fragrans* Houtt) limpia, esterilizada, seca y cortada.

Utilización

Al gusto.

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto); en sacos azules de PE; sobre palets de 625 kg; 24 meses desde la fecha de fabricación; almacenar cerrado y hermético, en ambiente seco, fresco y oscuro.

Análisis sensorico

Color entre marrón y marrón rojizo; olor y sabor intenso, aromático.

Origen

Indonesia



MYCOTOXINA

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

METALES PESADOS

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

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Número total de gérmenes	< 10.000 cfu/g
E.Coli	< 10 cfu/g
Total coliformes	< 10 cfu/g
Levaduras y hongos	< 50 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g
Bacillus cereus	< 10 cfu/g
Clostridium perfringens	< 10 cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10 cfu/g
Salmonella	neg. en 25 g

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Tamaño de partícula	mín. 95 % < 700 micrón - máx. 50 % > 500 micrón
Partículas sólidas	no verificables
Aceite esencial	mín. 5 %
Grado de humedad	máx. 10 %
Ceniza	máx. 3 %
Ceniza insoluble en ácido	máx. 0,5 %

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).

INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS

Valor energético	2.196 kJ / 525 kcal
Hidratos de carbono	49,29 g
Proteína (N x 6.25)	5,84 g
Grasa	36,31 g
Fibra alimentaria	20,8 g

Nuez moscada molida

DATA SPECIFICATIONS

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