



FICHA TÉCNICA CONDIMENTO MCM

SAL SECA TIPO 1

CARACTERÍSTICAS

Sal (Cl Na) realizada bajo los requisitos contemplados en la Reglamentación Técnico Sanitaria de la sal (Rs. D. 1424/83 BOE 01.06.83 y 1634/2011 de 14.11)-
Su origen es de cristalización por evaporación natural del agua del mar.

DATOS ANALÍTICOS

Riqueza en Cloruro Sódico (s.s.s.) estará comprendida entre el 99 y el 99.6%.
Residuo insoluble inferior a 0.5%

PIMIENTA NEGRA SARAWAK SEALED MOLIDA

CARACTERÍSTICAS

Bayas no maduras y secas del Piper nigrum Linneo, provistas del pericarpio. Granos de forma redonda y superficie negra, profundamente reticulada.
Dependen del tipo de pimienta negra cuya denominación, normalmente se relaciona mas con el puerto de procedencia que con el origen de producción.
Aroma y sabor que producen en la boca, una sensación de frescura y nota picante.

DATOS ANALÍTICOS

MICROBIOLÓGICAS:

E.Coli <= 10 ufc/g Humedad 12,0% máx.
Sulfito reductores <= 1000 ufc/g Cenizas totales 7,0% máx.
Salmonella Ausencia en 25g Fibra bruta 14,0% máx.
Extracto etéreo 6,0%-11.0%.
Piperina 4 - 5,5 %

QUÍMICAS:

Cumple con la reglamentación vigente en metales pesados y micotoxinas (R.D 2242/84 y Reglamentos EU 105/2010 y EU 165/2010).

Artículo : 201021 Ed. . . . : 08/03/10/4

CANELA CEYLAN 0000 MOLIDA

CARACTERÍSTICAS

Corteza desecada, desprovista de la mayor parte de su capa epidérmica, de color marrón rojizo característico y superficie lisa.

Procede del *Cinamomun zeylanicum*, Blume, *Cinnamomun Casia*, Blume, *Cinnamomum burmani*, Blume.

Aroma y sabor característico, dulce y algo pungente, recuerda a la madera.

DATOS ANALÍTICOS

MICROBIOLÓGICAS:

E.Coli < 10 ufc/g

Sulfito reductores <1000 ufc/g

Salmonella Ausencia en 25g

Cumarina: 150-2100 ppm.

QUÍMICAS:

Humedad 14,0% máx.

Cenizas totales 6,0% máx.

Fibra bruta 34,0% máx.

Extracto etéreo 0,8-2 %

Extracto alcohólico 4.5-12% mín.

Cumple con la Reglamentación vigente de metales pesados (R.D 2242/84).

Artículo : 204081 Ed. . . : 20/01/11/6

MEJORANA CULTIVADA IMPORTACION MOLIDA

CARACTERÍSTICAS

Hojas y sumidades floridas, secas del *Origanom majorana* Linneo.

Olor relacionado con el orégano, pero más dulce y aromático. Sabor ligeramente amargo y alcanforado.

DATOS ANALÍTICOS

MICROBIOLÓGICAS: E. coli /g <10 , Sulfito reductores/g: < 1.000, Salmonella Ausencia en 25 g

QUÍMICAS: Humedad 15,0% máx., Cenizas totales 16,0% máx., Extracto etéreo 4,0%-6,0%.Fibra bruta 25,0% máx.,

Aceites esenciales 0.5% mín.

Artículo : 311241 Ed. . . : 06/04/09/2

OREGANO CULTIVADO CHILE MOLIDO

CARACTERÍSTICAS

Hojas y sumidades floridas, secas, del *Origanum vulgare* Linneo. De color verde claro a verde oscuro.

Aroma fuerte y penetrante con sabor ligeramente amargo.

DATOS ANALÍTICOS

MICROBIOLÓGICAS: E. coli /g < 10 , Sulfito reductores/g: < 1.000, Salmonella Ausencia en 25 g

QUIMICAS: Humedad 15,0% máx., Cenizas totales 16,0% máx., Extracto etéreo 5,0 - 6,0 % , Fibra bruta 25,0% máx, Aceites esenciales 0,5% mín.

Artículo : 311291 Ed. . . : 06/04/09/3

TOMILLO MOLIDO

CARACTERÍSTICAS

Hojas e inflorescencias secas del *Thymus vulgaris* Linneo.
Olor pungente mentolado y sabor aromático y amargo.

DATOS ANALÍTICOS

MICROBIOLÓGICAS: E. coli /g < 10 , Sulfito reductores/g: <1.000, Salmonella Ausencia en 25 g

QUIMICAS: Humedad 12,0% máx., Cenizas totales 14,0% máx, Aceites esenciales 1,5% mín.

Artículo : 311321 Ed. . . : 20/01/09/2

CURRY EN POLVO LONDON FINEST

CARACTERÍSTICAS

Mezcla uniforme de especias en la que predomina principalmente la cúrcuma.
En proporción variable (cúrcuma, pimienta blanca, macis, cilantro, jengibre, cardamomo, clavo, canela, cayena y anís).
Polvo fino de color típico amarillo.
Sabor amargo y aroma especiado.

COMPOSICIÓN

Especias (cúrcuma, pimienta blanca, macis, cilantro, jengibre, cardamomo, clavo, canela, cayena y anís)

DATOS ANALÍTICOS

MICROBIOLÓGICAS: E.Coli <= 10 ufc/g, Sulfito reductores <= 1000 ufc/g, Salmonella Ausencia en 25g

QUIMICAS: Humedad 10,0% máx., Cenizas totales 10,0% máx., Extracto etéreo 8,0% mín.

Artículo : 912001 Ed. . . : 29/05/12/3

UTILIZACIÓN

Para uso alimentario.

MODO DE EMPLEO

Utilizar según necesidades de condimentación.

FORMAS DE PRESENTACIÓN, VENTA Y ALMACENAMIENTO

Molida. Envases de distinto tamaño desde 1 Kg hasta 25 Kg.
Duración : 2 años a partir de la fecha de envasado.
Condiciones : En un entorno frío y seco al abrigo de la luz.