



FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

DENOMINACIÓN	Nuez Moscada molida pura
PAÍS DE ORIGEN	Indonesia
PLANTA Y PARTE UTILIZADA	<i>Myristica fragrans</i> Semillas desecadas del tipo <i>Siauw</i> y de clasificación <i>Shrivels</i> .
PROCESO DE FABRICACIÓN	Molida en un molino de martillos hasta que pasa por un aro con agujeros de la granulometría deseada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor y sabor característicos. Color marrón.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	Máx. 10%
Cenizas totales	Máx. 5%
Extracto etéreo	Mín. 25%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm

Cumple con el R. D. 2242/1984

LMR Plaguicidas

De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005

Contenido máximo de determinados contaminantes

De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10000 ufc/g
<i>Clostridium prefringens</i>	< 1000 ufc/g

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007

Recomendación UE 2004/24/CE

PRESENTACIÓN

41100	Nuez Moscada molida pura saco PE	Saco 25 kg	
41101	Nuez Moscada molida pura bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 20 bolsas
23170	Nuez Moscada molida pura bote PET	Bote 900 g	Caja 12 botes
24250	Nuez Moscada molida pura bote PET	Bote 400 g	Caja 15 botes
10750	Nuez Moscada molida pura frasco vidrio	Retráctil 6 frascos	

Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011

VIDA ÚTIL

2 años

ALMACENAMIENTO

Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.



TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
---------------------	--

RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
-------------------------------	--

O.G.M	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003
--------------	---

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacauetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramucos y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	02/11/2015
Núm. revisión	5

Legislación que aplica: Reglamento UE 1169/2011

Nota: Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font
Departamento de Calidad