

CÚRCUMA DESHIDRATADO

Descripción: La cúrcuma , palillo o guisador proviene de la planta Cúrcuma Longa de origen Indio como una especia de hace siglos. Tradicionalmente la gente utiliza la cúrcuma para agregar sabor a sus platos, en Perú la zona principal de cosecha es la selva peruana. Cuzco - Quillabamba con valores de 5% de curcumina y La selva central en Satipo con 3% Curcumina

✓ • **Partida Arancelaria:** 0910.30.00.00



Temporada:



ASPECTOS FÍSICOS

-Aspecto: Dedos
-Color: Amarillo
-Olor: Aromático característico de la especie
-Sabor: Característico
-Humedad: Máximo 10%

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

Aeróbicos mesófilos ---Máximo 100.000 ufc/g
Mohos y levadura ----Máximo 1.000 ufc/g
Escherichia coli---Ausencia / 10g
Salmonella sp---Ausencia / 25g

CONDICIONES DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

Almacenamiento: Almacenado a condiciones ambientales. No necesita refrigeración.
Empaque: Sacos de papel kraft de 20 kg, 50 kg o según requerimiento del cliente.
Vida Útil: 1 año a partir de la fecha de producción.