

FICHA TÉCNICA: CURCUMA EN POLVO

PRODUCTO: Cúrcuma en polvo

PARTIDA ARANCELARIA: 0910.30.00.00.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS

APARIENCIA	Polvo fino y homogéneo.
OLOR	Característico, aromático.
SABOR	Característico, ligeramente amargo y especiado
COLOR	Amarillo a amarillo pardo oscuro
PRESENTACIÓN	Polvo
TEXTURA	Polvo fino, libre de partículas extrañas visibles
GRANULOMETRÍA	>95% 40-60 / 60-80 mesh

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- **Humedad:** 9 - 14%
- **Tamaño de partículas (40 - 60 mesh):** > 95%

USO PREVISTO:

Utilizada como especia, ingrediente alimentario y colorante natural

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco, seco, limpio y ventilado

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de los rizomas sanos, limpios deshidratados y molidos de la *Curcuma longa* L.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos : Ausencia
Escherichia Coli : Ausencia
Recuento de mohos y levaduras: <10 ufc/g
Salmonella: Ausencia en 25g

PRESENTACION:

Caja de cartón corrugado o saco industrial, según presentación.

VIDA UTIL

24 meses desde la fecha de producción, siempre que el producto permanezca cerrado, alejado de calor y humedad.

