

SCHEMA TECNICA

Prodotto:	CURCUMA MACINATA
Provenienza:	India
Campo d'impiego:	impiegata ovunque nell'Asia meridionale per il sapore muschiato e il gradevole colore dorato. Elemento essenziale del curry.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	giallo; esente da coloranti artificiali.
SAPORE:	moderatamente amarognolo
ODORE:	speziato forte
GRANULOMETRIA:	inf. 1 mm
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE: (G.U. U.E. del 19/12/03)	
ENTEROBACTERIACEE:	come da normativa vigente
ESCHERICHIA COLI:	come da normativa vigente
SALMONELLE:	assenti /25g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS:	inf. 1.000 ufc/g
BACILLUS CEREUS:	inf. 10.000 ufc/g
RIFERIMENTI LEGISLATIVI: 1) Il prodotto non rientra nella normativa (CE) n° 1829/2003 e 1830/2003 in quanto non derivante da organismi geneticamente modificati. 2) Il prodotto non contiene nessun ingrediente elencato nella tabella allergeni direttiva 2003/89/CE.	
CONSERVAZIONE: Conservare al riparo dell'umidità e della luce e lontano da fonti di calore. L'ambiente idoneo deve avere temperatura tra i 15 e i 25 °C e umidità relativa non superiore al 50%.	
SHELF LIFE:	60 mesi dalla data di confezionamento
IMBALLO:	imballi standard originali o a richiesta

Per i parametri sopra esposti saranno inviate su richiesta le relative analisi.
Ulteriori specifici parametri a richiesta previo accordo.

(I valori esposti sono indicativi, rilevati su produzione media annuale. Non costituiscono garanzie e si consiglia controllare il prodotto in relazione all'eventuale uso previsto).