HERMANOS PEDROZA, S.L.L.
Polígono Industrial · C/ Clara Campoamor, Parcela C-6
29520 FUENTE DE PIEDRA (Málaga) Teléfono 952 73 55 07 · Fax 952 73 52 46
E-mail: info@hermanospedroza.com
Web: www.hermanospedroza.com

FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

NUEZ MOSCADA MOLIDA

INFORMACION BÁSICA:

La nuez moscada es la semilla desprovista del arilo de un árbol de hoja perenne (*Myristica fragrans* Houtt) nativo de las Islas Molucas. El fruto tiene una porción externa carnosa en cuyo interior está la semilla encerrada en una cáscara. Cubriendo la cáscara hay una red como de encaje que la envuelve, de color escarlata a carmesí que es un arilo, lo que constituye el macis. Debajo de esta cubierta está la cáscara que contiene la nuez moscada o semilla.

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

Tanto la nuez moscada como el macis se cosechan durante todo el año.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desecación en estufa a 105ºC)	< 10 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550ºC)	< 5.0 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550ºC)	< 0.5 % sobre E.S.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS:

Escherichia coli B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	< 10 ufc/g
Salmonella (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g
Clostridium sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	< 1000 ufc/g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

CADUCIDAD: 2 años