

CARDAMOMO EN GRANO – *CARDAMON GRAIN*

FICHA TÉCNICA – *TECHNICAL DATA SHEET*



INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto:	Cardamomo en grano – BIO
	De producción ecológica NO modificado genéticamente NO Irradiado SIN aditivos SIN estabilizantes
Nombre científico:	<i>Elettaria cardamomum</i>
Producto ecológico certificado por:	ES-ECO-023-MA
Código del producto:	CAR
Ingredientes:	100% Cardamomo de producción ecológica.
Origen:	Guatemala Otros orígenes son posibles, dependiendo de la disponibilidad del stock actual.
Marca comercial:	
Sin gluten:	Este producto también está disponible como producto "sin gluten" <20ppm. Necesitamos que nos informe de este requerimiento al momento de realizar el pedido formal.

DESCRIPCIÓN

Las semillas de cardamomo, también conocida como "grano del paraíso", se emplean ampliamente en la industria alimentaria como saborizante. En la industria farmacéutica la emplean por su capacidad gastroprotectora, expectorante, entre otras.



DESCRIPTION

Product name:	Cardamon grain- BIO
	From organic production NOT genetically modified NOT Irradiated Without additives NO stabilizers
Scientific name	<i>Elettaria cardamomum</i>
Organic product certified by:	ES-ECO-023-MA
Product code:	CAR
Ingredients:	100 % Cardamon from organic production.
Origin:	Guatemala Other origins are posible. It depends on current stock.
Comercial label:	
Gluten Free	This product is also available as a "gluten-free" product <20ppm. You need to inform us that you need this requirement when you placing a formal order.

DESCRIPTION

Cardamom seeds, also known as "grain of paradise", are widely used in the food industry as a flavoring. In the pharmaceutical industry they use it for its gastroprotective and expectorant capacity, among others.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	1301 kJ / 311 kcal
Proteínas	10,8 g
Hidratos de Carbono	68,5 g
De los cuales azúcares	0,00 g
Grasas	6,70 g
De los cuales saturadas	0,70 g
Fibra	28 g
Sal	0,045 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Organolépticas	Apariencia :	Semillas en vaina.
	Color :	Verde oscuro
	Olor:	Característico
	Sabor:	Característico
Físico-químicas	Dimensiones:	1 – 3 mm aprox.
	a_w :	< 0.6
	Cenizas:	< 9 %
	Metales pesados:	Conforme a la Legislación Europea
	Micotoxinas:	Aflatoxina B1: < 5 µg/kg Total aflatoxinas: < 10 µg/kg Ocratoxinas: < 15 µg/kg
Microbiology	Residuos de pesticidas:	Ausencia
	Recuento de total de placa:	< 1.000.000 ufc/g
	Levaduras:	< 100.000 ufc/g
	Mohos:	< 100.000 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i> :	< 10.000 ufc/g
	<i>Clostridium</i> sulfito reductores:	< 10.000 ufc/g
	<i>E.coli</i> :	< 1.000 ufc/g
	<i>Salmonella</i> :	Ausencia/25g

FORMATOS, ALMACENAMIENTO, VIDA MEDIA, MODO DE EMPLEO

Formatos:	3 kg, 1 kg, 50g
Almacenamiento:	Conservar en un lugar fresco y seco (<21°C – HR 70%) y protegido del sol.
Vida media:	15 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.

NUTRITIONAL FACTS PER 100 g

Energy	1301 kJ / 311 kcal
Protein	10,8 g
Carbohydrates	68,5 g
Of which sugars	0,00 g
Fatty acids	6,70 g
Of which saturated	0,70 g
Dietary fiber	28 g
Salt	0,045 g

ORGANOLEPTIC, PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Sensory	Colour :	Seeds in pot.
	Colour:	Dark green
	Smell:	Characteristic
	Taste:	Characteristic
Physical-chemical	Dimensions:	1-3 mm aprox.
	a_w :	< 0.6
	Ash:	< 9 %
	Heavy metals:	According European Legislation
	Mycotoxins:	Aflatoxin B1: < 5 µg/kg Total aflatoxin: < 10 µg/kg Ocratoxin: < 15 µg/kg
Microbiology	Chemical residues:	Absence
	Total plate count:	< 1.000.000 ufc/g
	Yeast:	< 100.000 ufc/g
	Molds:	< 100.000 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i> :	< 10.000 ufc/g
	<i>Clostridium</i> sulfito reductor:	< 10.000 ufc/g
	<i>E.coli</i> :	< 1.000 ufc/g
<i>Salmonella</i> :	Absence/25g	

SIZE, STORAGE, HALF-LIFE, HOW TO USE

Size :	3 kg, 1 kg, 50g
Storage:	Store in a cool and dry place (<21 °C - RH 70%) and protected from the sun.
Half-life:	15 months, as long as the storage conditions are respected.

Modo de empleo: Entero se emplea para aromatizar alimentos pastas, salsas, carnes, guisos, etc. También se puede moler y añadir en repostería o panadería.

Use: Like a flavoring for pasta, sauces, meats, stews, etc. It can also be ground and added to pastry or bakery.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

+ = Presencia - = Ausencia ?=Desconocido * = Posible contaminación cruzada

Cereales que contengan gluten y productos derivados.	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara y derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

GRUPOS DE CONSUMO

Veganos Vegetarianos Lactovegetarianos

NOTA: Los datos de esta ficha técnica se corresponden con la información proporcionada por nuestro proveedor. Puede estar sujeta a repentinos cambios. Si desea utilizar este producto para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado. Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas, debe ponerse en contacto a través del teléfono +34-918307266 ó escribimos al email info@productosecoandes.com

ALLERGENS STATMENT:

+ = present - = absent ?= Unknown * = Possible cross contamination

Cereals containing gluten and products thereof.	-
Shellfish and products thereof.	-
Eggs and egg products.	-
Fish and products thereof.	-
Peanuts and products thereof.	-
Soy and and products thereof.	-
Milk and and products thereof. (including lactose).	-
Nuts and products thereof.	-
Celery and products thereof.	-
Mustard and products thereof.	-
Sesame seeds and products thereof.	-
Sulfur dioxide and sulfitos at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l; specified as SO ₂	-
Lupins and products thereof.	-
Mollusks and products thereof.	-

CONSUMER GROUPS

Vegan Vegetarians Lacto-vegetarians

NOTE: The data presented in this technical sheet is information provided by our supplier. It may be subject to sudden changes. If you wish to use this product for vulnerable consumers (allergic or immunocompromised people, babies, etc.), you are under obligation to determine the suitability for each batch of product purchased. For any questions about the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications, you should contact through the phone number +34-918307266 or email info@productosecoandes.com