

GARAM MASALA – GARAM MASALA

FICHA TÉCNICA – TECHNICAL DATA SHEET



INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto:	Garam Masala – BIO
	De producción ecológica. NO modificado genéticamente. NO Irradiado. SIN aditivos. SIN estabilizantes.
Producto ecológico certificado por:	ES-ECO-023-MA
Código del producto:	GM
Ingredientes:	Cilantro*, cardamomo*, comino*, canela*, nuez moscada*, pimienta negra*, clavo de olor*. *De cultivo ecológico.
Origen:	UE/NO UE 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

Es una mezcla de especias ampliamente usadas en la cocina del Sureste asiático. El sabor que aporta esta mezcla, le ha permitido entrar a la cocina europea.



DESCRIPTION

Product name:	Garam Masala- BIO
	From organic production. NOT genetically modified. NOT Irradiated. Without additives. NO stabilizers.
Organic product certified by:	ES-ECO-023-MA
Product code:	GM
Ingredients:	Coriander*, cardamom*, cumin*, cinnamon*, nutmeg*, black pepper*, clove*. * From organic farming.
Origin:	UE/NO EU 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

It is a mixture of spices widely used in Southeast Asian cuisine. The flavor that this mixture brings has allowed it to enter European cuisine.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	430,95 kJ/103 kcal
Proteínas	5 g
Hidratos de Carbono	14 g
De los cuales azúcares	0 g
Grasas	3 g
De los cuales saturadas	0 g
Fibra	1 g
Sal	0.08 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Organolépticas	Apariencia :	Polvo
	Color :	Marrón
	Olor:	Característico
	Sabor:	Característico
Físico-químicas	Humedad:	< 12%
	Cenizas:	< 10%
	Calibre:	590 µm
	Metales pesados:	Conforme a la Legislación Europea
	Micotoxinas:	
	Residuos de pesticidas:	Ausencia
Microbiology	Recuento de total de placa:	< 10.000.000 ufc/g
	Levaduras:	< 100.000 ufc/g
	Mohos:	< 10.000 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i> :	< 1.000 ufc/g
	<i>Clostridium</i> sulfito reductores:	< 1.000 ufc/g
	<i>E.coli</i> :	< 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i> :	Ausencia/25g

FORMATOS, ALMACENAMIENTO, VIDA MEDIA, MODO DE EMPLEO

Formatos:	3 kg, 1 kg, 100g
Almacenamiento:	Conservar en un lugar fresco y seco (<21°C – HR 70%) y protegido del sol.
Vida media:	24 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.
Modo de empleo:	Especia que da color y aromatiza. Ideal para añadir en guisos y salsas.

NUTRITIONAL FACTS PER 100 g

Energy	430,95 kJ/103 kcal
Protein	5 g
Carbohydrates	14 g
Of which sugars	0 g
Fatty acids	3 g
Of which saturated	0 g
Dietary fiber	1 g
Salt	0.08 g

ORGANOLEPTIC, PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Sensory	Colour :	Powder
	Colour:	Brown
	Smell:	Characteristic
	Taste:	Characteristic
Physical-chemical	Moisture:	< 12%
	Ash:	< 10%
	Size:	590 µm
	Heavy metals:	According European legislation
	Micotoxines:	
	Chemical residues:	Absence
Microbiology	Total plate count:	< 10.000.000 cfu/g
	Yeast:	< 100.000 cfu/g
	Molds:	< 10.000 cfu /g
	<i>Bacillus cereus</i> :	< 1.000 cfu /g
	<i>Clostridium</i> sulfito reductor:	< 1.000 cfu /g
	<i>E.coli</i> :	< 10 cfu /g
	<i>Salmonella</i> :	Absence/25g

SIZE, STORAGE, HALF-LIFE, HOW TO USE

Size :	3 kg, 1 kg, 100g
Storage:	Store in a cool and dry place (<21 ° C - RH 70%), protected from the sun.
Half-life:	24 months, as long as the storage conditions are respected.
Use:	Coloring and flavoring spice. Ideal to add in stews and sauces.

