

CANNAMELA®	SCHEMA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 5 del 11/01/2016	NOCI MOSCATE MACINATE	SCHEMA N. 167 CBA	Pag. 1 di 2

PRODOTTO **NOCI MOSCATE macinate**

DENOMINAZIONE BOTANICA

Myristica fragrans Houtt.

ORIGINE

Indonesia

DESCRIZIONE

Semi di un albero sempreverde i cui frutti, bacche piriformi rosso-giallastre, alla maturazione liberano un seme avvolto in un arillo rossastro, il macis, che viene rimosso, e contenente la noce moscata, che viene estratta dopo l'essiccazione. Le noci indonesiane prendono il nome dall'isola dove vengono coltivate (Siauw/Ambon) hanno forma ovale arrotondata, superficie finemente reticolata, lunghezza di 2 - 3 cm. e larghezza di 1,5 – 2,5 cm. Le noci delle Indie Occidentali (Grenada) sono molto simili alle noci indonesiane ma di forma più allungata. Dopo l'essiccazione, le noci vengono classificate in base alla grossezza e al peso, previa selezione di quelle difettose. Le noci Shrivels, noci grinzose ma sane (non infestate né ammuffite) sono utilizzate per la macinatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore bruno- grigiastro; aroma ricco, aromatico e caldo; sapore caldo, acre ed amaro. Caratteristiche simili a quelle del macis, ma contraddistinte da una più evidente nota dolciastra.

CARATTERISTICHE FISICHE

Materiale estraneo	massimo 0,5 %	ISO 927
Granulometria :		I.O. 042
prodotto superiore a 1 mm	massimo 1 %	
prodotto superiore a 0,5 mm	massimo 10 %	
prodotto inferiore a 0,5 mm	minimo 90 %	

COMPOSIZIONE CHIMICA

Perdita in peso all'essiccamento	Massimo 12 %	I.O. 030
Olio volatile	minimo 3 ml/100g	ASTA Method 5.1
Ceneri totali sul secco	massimo 3 %	
Ceneri insolubili in acido sul secco	massimo 0,5 %	

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non deriva da processi di modificazione genetica ed è conforme alla legislazione italiana ed europea vigente in materia di OGM.

RESIDUI DI PESTICIDI E FUMIGANTI

In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore.

METALLI PESANTI

In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore.

QUESTO DOCUMENTO E' UNA COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE FIRMATO E DEPOSITATO PRESSO
IL DIPARTIMENTO ASSICURAZIONE QUALITA' CANNAMELA

CANNAMELA®	SCHEDA TECNICA QUALITATIVA		MOD. 019
Emissione 5 del 11/01/2016	NOCI MOSCATE MACINATE	SCHEDA N. 167 CBA	Pag. 2 di 2

MICOTOSSINE

In conformità alla legislazione europea ed italiana di riferimento in vigore.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofili aerobi	Minore	200.000	ufc/g	I.O. 079
Coliformi totali	Minore	100	ufc/g	I.O. 033
E.coli	Minore	10	ufc/g	I.O. 033
Lieviti	Minore	100	ufc/g	I.O. 035
Ifomiceti	Minore	1.000	ufc/g	I.O. 035
Spore di Clostridi solfito riduttori	Minore	100	ufc/g	I.O. 039
Salmonella spp	Assente		in 25 g	I.O. 038

FILTH TEST in 10 g

		A.O.A.C 979.26
Frammenti di insetto	massimo	50
Peli di roditore	massimo	1

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in confezione chiusa ed al riparo da umidità, luce e fonti di calore. Conservabilità 36 mesi.