

COMINO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Comino (*Cuminum cyminum* L.)

Sinónimos: Semilla de comino, comino seco, comino molido, cumín

CAS: 8014-13-9 (aceite esencial de comino)

EINECS: 232-435-9

FEMA: 2341 (aceite esencial de comino)

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El Comino es una especia natural obtenida de las semillas secas del *Cuminum cyminum* L., perteneciente a la familia Apiaceae. Se presenta en forma de semillas enteras o molidas, de color marrón claro, con un aroma intenso, cálido y ligeramente picante, característico de los aceites esenciales que contiene, principalmente cuminaldehído y terpenos.

Se utiliza ampliamente como condimento culinario, en productos cárnicos, encurtidos, panificación, aderezos, sopas y salsas, así como en formulaciones nutracéuticas y farmacéuticas por sus propiedades digestivas, antioxidantes y antimicrobianas.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

--	--

REFERENCIA	COMINO
Aspecto	Polvo fino o semillas enteras, de aroma fuerte y característico.
Color	Amarillo pardo a marrón claro.
Pureza	≥ 99 %
Solubilidad	Insoluble en agua; soluble en alcohol, aceites y solventes orgánicos.
pH	(suspensión acuosa al 1%): 5.5 – 7.0
Peso molecular	148.20 g/mol

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	COMINO
Humedad (%)	≤ 10.0
Cenizas totales (%)	≤ 9.0
Cenizas insolubles en ácido (%)	≤ 1.0
Aceite esencial (% v/p)	1.5 – 3.0
Materia extraña (%)	≤ 1.0
Color	Marrón claro uniforme

Granulometría (si molido)	95 % pasa por malla No. 40
Microbiología: Mesófilos aerobios (UFC/g)	$\leq 1.0 \times 10^4$
Mohos y levaduras (UFC/g)	≤ 100
Coliformes totales	Ausentes / g
Salmonella spp.	Ausente / 25 g
Metales pesados (como Pb, ppm)	≤ 10
Aflatoxinas totales (ppb)	≤ 10

USOS

- ✓ Condimento y aromatizante en la industria alimentaria.
- ✓ Componente de mezclas de especias (curry, adobos, embutidos).
- ✓ Uso en productos farmacéuticos y naturistas por sus propiedades digestivas y antioxidantes.
- ✓ Agente aromático en perfumes, jabones y cosméticos naturales.
- ✓ En infusiones, se utiliza por sus efectos carminativos y estimulantes del apetito.

MANIPULACIÓN

- ✓ Evitar exposición prolongada a la luz, calor y humedad para prevenir la pérdida de aroma.
- ✓ Utilizar guantes y tapabocas al manipular polvo molido para evitar irritación respiratoria.
- ✓ Mantener recipientes cerrados cuando no se usen.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa.
- ✓ Almacenar en envases herméticos, de preferencia de vidrio, plástico o metal grado alimentario.
- ✓ Evitar contacto con sustancias químicas o productos con olores fuertes.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.