

	FICHAS TÉCNICAS	Fecha: 12/12/2019
		Fecha revisión:
		Edición: 1
		Revisión: 0
		Página 1 de 1

FICHA TÉCNICA: ESCAMAS DE SAL MEDITERRÁNEA

1.- Empresa:

MAR DE ESPECIAS S.L.
 C/ JOAQUIN SOLER SERRANO Nº 6
 24404 PONFERRADA (LEÓN)
 Teléfono: **717138443**
 RGSEAA: 40.052677/LE

2.- Especificaciones técnicas:

Denominación comercial:
 ESCAMAS DE SAL MEDITERRÁNEA

Ingredientes: escamas de sal natural (cloruro de sodio), orégano, ajedrea, romero, tomillo.

Calibración: 70% comprendido entre 4-12 mm

Origen: España

Condiciones de distribución: 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 desde su envasado

3.- Características organolépticas:

Aspecto: escamas piramidales.

Color: verdoso.

Aroma: característico.

Sabor: salino especiado.

Textura: característica.

4.- Características químicas:

PARÁMETRO	VALOR
Cloruro de sodio	98.19%
Cloro	59.56%
Cadmio	0.094%
Magnesio	0.053%
Sodio	38.63%
Humedad	0.16%

4.- Especificaciones microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR LÍMITE
<i>E. coli</i>	< 10 ufc/100gr
Clostridium Sulfito-reductores	< 1000 ufc/gr
Salmonella	AUSENCIA/25gr

6.- Valores nutricionales:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	27,555	kJ/100gr
	109,12315	kcal/100gr
Hidratos de carbono	0,77265	gr/100gr
De los cuales azúcares	0,45033	gr/100gr
Proteínas	5,9061	gr/100gr
Grasas	0,1227	gr/100gr
Grasas saturadas	0,6522	gr/100gr
Fibra total	33,41495023	gr/100gr
Sal (sodio)	27,555	gr/100gr

7.-Presentación:

IML 100 grs
 Vaso de cristal 100 grs
 Bote hostelero 350 grs.

8.- Uso esperado:

Alimentación e industrial.

9.- Alérgenos (RD 126/2015): NO CONTIENE ALÉRGENOS

