

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

FICHA TÉCNICA: FLOR DE SAL DE TOMATE

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:
 FLOR DE SAL DE TOMATE

Ingredientes: Cloruro de sodio, tomate deshidratado.

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: granulado.

Color: rojo/negro.

Aroma: característico.

Sabor: salino con tomate.

Textura: limpio, suelto y soluble en agua.

4.- Especificaciones microbiológicas:

PARÁMETRO	VALOR LÍMITE
En placa de aerobios a 30°C	20.000ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	AUSENCIA/gr
<i>Clostridium perfringens</i>	AUSENCIA/gr
Salmonella	AUSENCIA/25gr

5.- Valores nutricionales:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	11,3	kJ/100gr
	47,3	kcal/100gr
Hidratos de carbono	0,065	gr/100gr
De los cuales azúcares	0,005	gr/100gr
Proteínas	1,99	gr/100gr
Grasas	1,11	gr/100gr
Grasas saturadas	0,455	gr/100gr
Fibra total	36,8885	gr/100gr
Sal (sodio)	11,3	gr/100gr

6.-Presentación:

IML 150 grs
 Vaso de cristal 150 grs
 Bote hostelero 500 grs.

7.- Uso esperado:

Alimentación e industrial.

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

