

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

**FICHA TÉCNICA: BAYAS DE ENEBRO**

**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:**  
 BAYAS DE ENEBRO

**Ingredientes:** bayas de enebro (*Juniperus communis*.)

**Vida útil:** 2 años desde su envasado

**Condiciones de distribución:** conservar en lugar fresco y seco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

**País origen:** Europa

**3.- Características organolépticas:**

**Aspecto:** esferas negras.

**Color:** característico.

**Aroma:** característico.

**Sabor:** característico.

**Textura:** característica.

**4.- Características químicas:**

PARÁMETRO	VALOR
Humedad	18.80%
Cenizas totales	2.93%
Cenizas insolubles	18.53%
Extracto etéreo	7.10%
Esencia	2%
Arsénico	< 3 PPM
Plomo	< 5 PPM
Pesticidas	NO DETECTADOS

**5.- Características microbiológicas:**

Escherichia coli	< 10 UFC/gr
Salmonella	Ausencia/25 gr
Clostridium sulfito-reductores	< 10 UFC/gr

**6.- Valores nutricionales:**

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	234	kJ/100gr
	979,06	kcal/100gr
Hidratos de carbono	10,00	gr/100gr
De los cuales azúcares	0,00	gr/100gr
Proteínas	2,08	gr/100gr
Grasas	1,21	gr/100gr
Grasas saturadas	0,61	gr/100gr
Fibra total	12,00	gr/100gr
Sal (sodio)	0,00	gr/100gr

**7.-Presentación:**

IML 65 grs  
 Vaso de cristal 50 grs  
 Bote hostelero 240 grs

**8.- Uso esperado:**

Alimentación e industrial.

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

