

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

FICHA TÉCNICA: FRAMBUESA LIOFILIZADA

1.- Empresa:

MAR DE ESPECIAS S.L.
 C/ JOAQUIN SOLER SERRANO N° 6
 24404 PONFERRADA (LEÓN)
 Teléfono: **717138443**
 RGSEAA: 40.052677/LE

2.- Especificaciones técnicas:

Denominación comercial:
 FRAMBUESA LIOFILIZADA

Ingredientes: Frambuesa.

Equivalencias: 6-7 de frambuesa fresca por cada kg de frambuesa liofilizada.

Vida útil: 18 meses

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: Chile, Serbia, Polonia

3.- Características organolépticas:

Aspecto: característico.

Color: rojo burdeos.

Aroma: típico de frambuesa, libre de olores extraños.

Sabor: típico de frambuesa, libre de olores extraños.

Textura: piezas sueltas

4.- Características microbiológicas:

Recuento total en placa	< 50.000 UFC/gr
Coliformes	< 10 UFC/gr
Levaduras	< 2.000 UFC/gr (máx. 10.00 ufc/gr)
Mohos	< 2.000 UFC/gr (máx. 10.00 ufc/gr)
E.coli	< 3 UFC/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr

5.- Valores nutricionales:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	900	kJ/100gr
	215,11	kcal/100gr
Hidratos de carbono	30,10	gr/100gr
De los cuales azúcares	30,07	gr/100gr
Proteínas	8,14	gr/100gr
Grasas	1,88	gr/100gr
Grasas saturadas	0,06	gr/100gr
Fibra total	29,29	gr/100gr
Sal (sodio)	<0,01	mgr/100gr
Humedad	< 5	gr/100gr

6.-Presentación:

IML 20 grs.
 VASO DE CRISTAL 15 grs.
 BOTE HOSTELERO 60 grs.

7.- Uso esperado:

Alimentación e industrial.

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

