

| | | |
|--|------------------------|-------------------|
|  | 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 Nº 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

