

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

FICHA TÉCNICA: FRESA 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:
 FRESA LIOFILIZADA

Ingredientes: fresa.

Equivalencias: 9 kg de fresa fresca por cada kg de fresas 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: Polonia, Bulgaria, España, Turquía.

3.- Características organolépticas:

Aspecto: en rodajas.

Color: rojo.

Aroma: típico de fresas, libre de olores extraños.

Sabor: típico de fresas, libre de olores extraños.

Textura: piezas sueltas

4.- Características microbiológicas:

Recuento total en placa	< 50.000 UFC/gr
Coliformes	< 10 UFC/gr
Levaduras	< 1.000 UFC /gr
Mohos	< 1.000 UFC /gr
E.coli	< 3 UFC/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr

5.- Valores nutricionales:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	1200	kJ/100gr
	286,81	kcal/100gr
Hidratos de carbono	50.90	gr/100gr
De los cuales azúcares	50.56	gr/100gr
Proteínas	7.58	gr/100gr
Grasas	3.69	gr/100gr
Grasas saturadas	0.31	gr/100gr
Fibra total	15.06	gr/100gr
Sal (sodio)	<0.01	mgr/100gr
Humedad	< 5	gr/100gr

6.-Presentación:

IML 15 grs.
 VASO DE CRISTAL 10 grs.
 BOTE HOSTELERO 50 grs.

7.- Uso esperado:

Alimentación e industrial.

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

