

	FICHAS TÉCNICAS	Fecha: 14/06/2023
		Fecha revisión:
		Edición: 1
		Revisión: 1
		Página 1 de 1

FICHA TÉCNICA: ARÁNDANO SILVESTRE LIOFILIZADO

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:
 ARÁNDANO SILVESTRE LIOFILIZADO

Ingredientes: ARANDANO SILVESTRE.

Equivalencias: 7 de Arándano fresco por cada kg de Arándano liofilizado.

Vida útil: 12 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: Estonia, Polonia, Alemania

3.- Características organolépticas:

Aspecto: característico.

Color: Morado.

Aroma: típico de Arándano, libre de olores extraños.

Sabor: típico de Arándano, libre de olores extraños.

Textura: piezas sueltas

4.- Características microbiológicas:

Recuento total en placa	Máx. 50.000 ufc/g
Coliformes	< 100 ufc/g
Levaduras	Máx. 1.000 ufc/g
Mohos	Máx. 1.000 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 gr

5.- Valores nutricionales:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	1415	kJ/100gr
	336	kcal/100gr
Hidratos de carbono	64,45	gr/100gr
De los cuales azúcares	32,88	gr/100gr
Proteínas	3,54	gr/100gr
Grasas	1	gr/100gr
Grasas saturadas	0,06	gr/100gr
Fibra total	27,72	gr/100gr
Sal (sodio)	0,04	mgr/100gr
Humedad	< 5	gr/100gr

6.-Presentación:

IML 30 grs.

7.- Uso esperado:

Alimentación e industrial.

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

