

	FICHAS TÉCNICAS	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

