

# FICHA TÉCNICA

## Flor de Sal d' Es Trenc Mediterránea



Código de Producto: 02

Código EAN:8 437006451017

Denominación del producto: Flor de Sal d'Es Trenc Mediterránea

Ingredientes: Flor de sal des Trenc, mezcla de hierbas y especias en proporción variable (orégano, romero, mejorana, tomillo y ajedrea).

Contenido Neto: 150g

R.G.S.A.: 24.01270/PM

### Análisis/ Características químicas Flor de sal

Parámetros			Parámetros		
	Resultado	Límite admisible		Resultado	Límite admisible
<b>A. Parámetros microbiológicos</b>	02/10/2015		<b>C. Composición materia seca</b>	02/10/2015	
Aeróbicos mesófilos/g	60	100	Residuo insoluble en agua (%s.m.s.)	0,0116	-
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	Cloruro sódico (%NaCl s.m.h)	94,14	>94
<b>B. Composición materia húmeda</b>	Resultado	Límite admisible	Cloruro manganésico (% MgCl <sub>2</sub> s.m.s)	2,88	-
Humedad (110°C) %	13,85	-	Cloruro potásico (%KCl s.m.s)	0,838	-
Residuos insoluble en agua (% s.m.h)	0,01	0,5	Sulfato cálcico (%CaSO <sub>4</sub> s.m.s)	0,284	-
Cloruro sódico (%NaCl s.m.h)	81,1	-	Sulfato magnésico (%MgSO <sub>4</sub> s.m.s)	1,838	-
Cloruro de magnesio (MgCl <sub>2</sub> s.m.h)	2,48	-	Magnesio total (%Mg s.m.s)	1,108	-
Cloruro potásico (%KCl s.m.h)	0,72	-	Magnesio total (%MgO s.m.s)	1,837	2
Sulfato cálcico (%CaSO <sub>4</sub> s.m.h)	0,24	-	Nitritos (ppm N s.m.s)	<0,2	-
Sulfato de magnesio (%MgSO <sub>4</sub> s.m.h)	1,58	-	Amoniaco (ppm N s.m.s)	<0,3	-
Magnesio total (%Mg s.m.h)		-	Nitratos (ppm N s.m.h)	<19	-
Nitritos (ppm N s.m.h)	<0,1	20	Cobre (mg/Kg Cu s.m.s)	<2,4	-
Amoniaco (ppm N s.m.h)	<0,2	20	Arsénico (mg/Kg As s.m.s)	<0,6	-
Nitratos (ppm N s.m.h)	<16	20	Cadmio (mg/Kg Cd s.m.s.)	<0,3	-
Cobre (mg/Kg Cu)	<2,0	2	Mercurio (Mg/Kg Hg s.m.s.)	<0,06	-
Arsénico (mg/Kg As)	<0,5	1	Plomo (mg/Kg Pb s.m.s.)	<0,6	-
Cadmio (mg/Kg Cd)	<0,2	0,5			
Mercurio (Mg/Kg Hg)	<0,05	0,1			
Plomo (mg/Kg Pb)	<0,5	2			

**Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas ajedrea hoja**

Color	Verde/gris
Olor	Característico
Aspecto	Correcto
Humedad	11,10%
Cenizas totales	8,20%
Cenizas insolubles	0,50%
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

**Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas tomillo**

Color	Verde/marrón
Olor	Característico
Aspecto	Correcto
Humedad	11,80%
Cenizas totales	12,75%
Cenizas insolubles	3,10%
Escherichia Coli	<100 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

**Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas orégano**

Color	Verde
Olor	Característico
Aspecto	Correcto
Humedad	12,38%
Cenizas totales	11,30%
Cenizas insolubles	1,60%
Esencia	1,50%
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Bacillus Cereus	<100 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

**Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas mejorana hojas**

Color	Verde
Olor	Agradable
Aspecto	Correcto
Humedad	10,60%
Cenizas totales	12,80%
Cenizas insolubles	2,10%
Pesticidas	<LMR
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

**Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Romero hojas**

Color	Verde
Olor	Intenso
Aspecto	Correcto
Humedad	12,80%
Cenizas totales	6,36%
Cenizas insolubles	1,11%
Plomo	<5 ppm
Arsénico	<3 ppm
Esencia	1,40%
Pesticidas	No detectados
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

**Envase y embalaje****Primario:**

Bolsa: 6x17+5 uso alimentario

**Secundario:**

Envase y tapa: 76 / 78 (diámetro) x 90 mm

Peso neto: 0,043 kg

Cajas de cartón: 330 x 250 x 110 mm

Contenido: 12 unidades x caja

**Vida útil**

24 meses a partir de la fecha de fabricación

**Condiciones de almacenaje:**

Mantener en lugar fresco y seco protegido de la luz solar

Responsable de Calidad  
Gusto Mundial Baleárides, S.L.

FDSE-002  
Marzo 2016