

# FICHA TÉCNICA

## Flor de Sal d' Es Trenc Olivas negras



Código de Producto: 03

Código EAN: 8 437006451031

Denominación del producto: Flor de Sal d'Es Trenc Olivas negras

Ingredientes: Flor de sal d'Es Trenc, olivas negras Kalamata (20%)

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 físico-químicas olivas negras kalamata:**

Manchado	<8%
Multilado	<6%
Arrugado	<6%
Textura anormal	<8%
Color anormal	<8%
Tallos	<5%
Huesos y/o fragmentos de huesos	<2%
Objetos extraños	≤1/1000g
Acidez% (ácido lácteo) (valoración)	0,4-1,2
Sal% (en salmuera) (medidor Baume)	7 - 9
pH (en salmuera) (mediador pH)	<4,5

### **Manipulación**

Escurridos, secados y triturados.

### **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 Balearides, S.L.

FDSE-003  
Abril 2016