

FICHA TÉCNICA

Flor de Sal d' Es Trenc Rosa



Código de Producto: 04

Código EAN: 8 437006451093

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

Ingredientes: Flor de sal des Trenc, pétalos de rosa, pimienta negra, pimienta sechuan.

Contenido Neto: 150g

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

Análisis/ Características químicas Flor de sal

Parámetros			Parámetros		
	Resultado	Límite admisible		Resultado	Límite admisible
A. Parámetros microbiológicos	02/10/2015		C. Composición materia seca	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. Composición materia húmeda	Resultado	Límite admisible	Cloruro manganésico (% MgCl ₂ 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 ₄ s.m.s)	0,284	-
Cloruro sódico (%NaCl s.m.h)	81,1	-	Sulfato magnésico (%MgSO ₄ s.m.s)	1,838	-
Cloruro de magnesio (MgCl ₂ 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 ₄ s.m.h)	0,24	-	Nitritos (ppm N s.m.s)	<0,2	-
Sulfato de magnesio (%MgSO ₄ 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 Pétalos de rosa

Color	Fucsia
Olor	Aromático
Aspecto	Correcto
Humedad	13,20%
Cenizas totales	12,30%
Cenizas insolubles	1,45%
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g
Aerobios totales	1.400.000 ufc/g
Mohos y levaduras	220.000 ufc/g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Pimienta negra

Color	negro
Olor	característico
Aspecto	Correcto
Humedad	12,3%
Cenizas totales	5,2%
Cenizas insolubles CLH	0,4%
Aflatoxinas TOT	0,6 ppb
Aflatoxina B1	0,6 ppb
Ocratoxina A	3,7 ppb
Escherichia Coli	<100 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Pimienta Sechuan

Olor	aromático
Humedad	8,0% max.
Cenizas totales	6,5% máx.
Fibra bruta	30,0% máx.
Extracto etéreo	10.0% máx
Aceites esenciales	1,0% máx.
Escherichia Coli /g	<=10
Sulfito reductores/g	<=1000
Salmonella	Ausencia/25g
Aflatoxinas B1	<= 5 ppb
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	<= 10ppb

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-004
Abril 2016