

FICHA TÉCNICA

Flor de Sal d' Es Trenc Sri Lanka



Código de Producto: 05

Código EAN: 8437006451048

Denominación del producto: Flor de Sal d'Es Trenc Sri Lanka

Ingredientes: Flor de sal des Trenc, curcuma, pimienta, canela, fenogreco, hinojo, cardamomo, cayena, cilantro, clavo y comino.

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 cardamomo extra verde

Color	verde
Olor	aromático
Aspecto	Correcto
Humedad	12,0%
Cenizas totales	<10,0%
Cenizas insolubles	<3,0%
Arsénico	<3 ppm
Plomo	<10 ppm
Gluten	<20 ppm
Esencia	2,00% Min.
Aflatoxinas Tot	<10 ppb
Aflatoxinas B1	<5 ppb
Ocratoxina A	<5 ppb
Fibra bruta	<20,0%
Pesticidas	<LMR
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g
Clostridium Sulf	<1000 ufc/g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Hinojo semilla

Color	Verde claro
Olor	característico
Aspecto	Correcto
Humedad	5,90%
Cenizas totales	8,56%
Cenizas insolubles	1,59%
Esencia	2,00%
Pesticidas	<LMR
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Cilantro grano

Color	Marrón claro
Olor	característico
Aspecto	Correcto
Humedad	8,90%
Cenizas totales	6,10%
Cenizas insolubles	0,50%
Fibra bruta	21,0%
Esencia	1,50%
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Bacillus Cereus	<100 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas curcuma raíz

Color	Amarillo anaran
Olor	característico
Aspecto	Correcto
Humedad	10,20%
Cenizas totales	6,35%
Cenizas insolubles	0,90%
Aflatoxinas Tot	<0,1 ppb
Aflatoxina B1	<0,1 ppb
Ocratoxina A	1,3 ppb
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g
Clostridium Perfring	<100 ufg/g
Bacillus Cereus	<100 ufg/g
Staphylococcus aure	<100 ufg/g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas alholvas

Color	amarillo
Olor	normal
Aspecto	Correcto
Humedad	7,10%
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Comino grano

Color	Marrón
Olor	característico
Aspecto	Correcto
Humedad	11,10%
Cenizas totales	10,30%
Cenizas insolubles	2,40%
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g
Clostridium Sulfitor	<10 UFG/G

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Clavo grano

Color	característico
Olor	característico
Aspecto	Correcto
Humedad	17,60%
Cenizas totales	5,10%
Cenizas insolubles	0,10%
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Pimienta negra

Color	negro
Olor	característico
Aspecto	Correcto
Humedad	12,30%
Cenizas totales	5,2%
Cenizas insolubles	0,40%
Aflatoxinas Tot	0,6 ppb
Aflatoxina B1	0,6 ppb
Ocratoxina A	3,7 ppb
Escherichia Coli	<10 UFG/G
Salmonella	Ausencia/25g

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Canela

Color	Marrón rojizo
Humedad	13,0% max.
Cenizas totales	4,5% máx.
Fibra bruta	29,0% máx.
Extracto etéreo	0,9% mίx
Extracto alcohólico	13,0% mίx.
Escherichia Coli /g	<=10 c/g
Sulfito reductores/g	<=1000 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Aflatoxinas B1	<= 5 ppb
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	<= 10ppb

Análisis/ Características físicas/químicas/microbiológicas Cayena rama

Color	Rojo oscuro
Olor	característico
Humedad	10,0% max.
Cenizas totales	8,5% máx.
Fibra bruta	15,0% máx.
Extracto etéreo	28,0% mίx
Escherichia Coli /g	<=10 c/g
Sulfito reductores/g	<=1000 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Aflatoxinas B1	<= 5 ppb
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	<= 10ppb
Ocratoxina A	<=30ppb

Manipulación

Calentados y triturados/molidos.

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-005
Abril 2016