

FICHA TÉCNICA ENELDO

Producto	Eneldo Hojas
Denominación	Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de Anethum graveolens
Características organolépticas	
■ Aspecto	Correcto
■ Olor	Típico, sin presencia de olores extraños
■ Color	Verde
Características Físico-Química	
Humedad (%)	8,00 Máx.
Cenizas totales (%)	15,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	2,00 Máx.
Características Microbiológicas	
Escherichia coli (ufc/g)	≤100
Salmonella spp.(ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤100
Residuos de Plaguicidas y otros contaminantes (PHA's, micotoxinas)	
El proveedor de Gran Velada, tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un	
control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus	
productos en cumplimiento con la Reglan	nentación Europea.
Información Nutricional (Por 100 g) (*Datos extraídos de fuentes bibliográficas, no en análisis realizados)	
Valor energético (Kcal)	253
Grasas (g)	4,36
Proteínas (g)	19,96
Carbohidratos (g)	55,82
Fibra dietética (g)	37,60
Sal* (mg)	208
Calcio (mg)	1784
Fosforo (mg)	543
Potasio (mg)	3308
Hierro (mg)	48,08
Tiamina (mg)	0,42
Riboflavina (mg)	0,28
Niacina (mg)	2,80
Ácido ascórbico (mg)	ND
* El contenido de sal corresponde exclusivame	ente al sodio presente de forma natural en el alimento