

FICHA TÉCNICA HOJAS DE OLIVO

Producto	Olivo Hojas
Denominación	Hoja sana, limpia y desecada de <i>Olea europaea</i>
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	<p>Correcto</p> <p>Característica, sin presencia de olores extraños.</p> <p>Verde</p>
Características Físico-Química	
Humedad (%)	10,00 Máx.
Cenizas totales (%)	9,00 Máx.
Características Microbiológicas	
Escherichia coli (ufc/g)	≤100
Salmonella spp.(ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
Aerobios totales (ufc/g)	≤10.000.000
Mohos y Levaduras (ufc/g)	≤100.000
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 Reglamentación Europea.	