

FICHA TÉCNICA

MOSTAZA EN POLVO

Producto	Mostaza en polvo
Denominación	Semillas sanas, limpias y desecadas de <i>Sinapis alba</i> (mostaza amarilla) o <i>Brassica nigra</i> (mostaza negra).
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	Correcto Típico, suave, sin presencia de olores extraños Mostaza negra: marrón oscuro. Mostaza amarilla: amarillo-crema.
Características Físico-Química	
Humedad (%)	10,00 Máx.
Cenizas totales (%)	6,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	1,50 Máx.
Esencia (%)	0,20 Mínimo
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 Reglamentación Europea.	
Información Nutricional (Por 100 g) (*Datos extraídos de fuentes bibliográficas, no en análisis realizados)	
Valor energético (Kcal)	469
Grasas (g)	28,76
Proteínas (g)	24,96
Carbohidratos (g)	34,94
Sal* (mg)	5,0
Calcio (mg)	521
Fosforo (mg)	841
Potasio (mg)	682
Hierro (mg)	9,98
Tiamina (mg)	0,543
Riboflavina (mg)	0,381
Niacina (mg)	7,89
Vitamina A (equivalentes de Retinol) (µg)	6,00
* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	