

FICHA TÉCNICA SALVIA SECA

Producto	Salvia seca
Denominación	Parte aérea sana, limpia y seca de la <i>Salvia officinalis</i>
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	Correcto Aromático, intenso Gris, verde grisáceo.
Características Físico-Química	
Humedad (%)	14,00 Máx.
Cenizas totales (%)	16,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	4,00 Máx.
Esencia (%)	1,00 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)	315
Grasas (g)	12,74
Proteínas (g)	10,62
Carbohidratos (g)	60,73
Sal* (mg)	11
Calcio (mg)	1652
Fosforo (mg)	91
Potasio (mg)	1070
Hierro (mg)	28,12
Tiamina (mg)	0,754
Riboflavina (mg)	0,336
Niacina (mg)	5,72
Ácido ascórbico (mg)	32,38
Vitamina A (equivalentes de Retinol) (µg)	590
* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	