

FICHA TÉCNICA ESPIRULINA

Producto	Espirulina
Denominación	Cianobacteria desecada de <i>Arthrospira platensis</i> o <i>Arthrospira máxima</i> .
Características organolépticas	
▪ Aspecto	Correcto
▪ Olor	Característico, sin presencia de olores extraños.
▪ Color	Verde
Características Físico-Química	
Humedad (%)	15,00 Máx.
Cenizas totales (%)	14,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	2,00 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.	