

FICHA TÉCNICA FLORES DE MANZANILLA

Producto	Manzanilla dulce flor
Denominación	Flores desecadas de <i>Matricaria chamomilla</i>
Características organolépticas	
▪ Aspecto	Correcto
▪ Olor	Dulce
▪ Color	Amarillo y blanco
Características Físico-Química	
Humedad (%)	15,00 Máx.
Cenizas totales (%)	14,00 Máx.
Características Microbiológicas	
Escherichia coli (ufc/g)	≤1000
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.	