

FICHA TÉCNICA TOMILLO SECO

Producto	Tomillo seco
Denominación	Hojas, tallos y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del <i>Thymus vulgaris</i> , <i>Thymus zygys</i> o <i>Thymus hyemalis</i>
Características organolépticas	
▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color	Correcto Aromático, sin olores extraños. Verde.
Características Físico-Química	
Humedad (%)	12,00 Máx.
Cenizas totales (%)	14,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	4,00 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)	276
Grasas (g)	7,43
Proteínas (g)	9,10
Carbohidratos (g)	63,94
Fibra dietética (g)	18,60
Sal* (mg)	55
Calcio (mg)	1890
Fosforo (mg)	201
Potasio (mg)	814
Hierro (mg)	123,60
Tiamina (mg)	0,510
Riboflavina (mg)	0,400
Niacina (mg)	4,94
Ácido ascórbico (mg)	N.D
Vitamina A (equivalentes de Retinol) (µg)	380
* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	