

FICHA TÉCNICA

MENTA PIPERITA SECA

Producto	Menta piperita seca
Denominación	Hojas y sumidades, sanas, limpias y desecadas de la <i>Mentha piperita</i>
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	Correcto Mentolado, sin presencia de olores extraños Verde a verde oscuro
Características Físico-Química	
Humedad (%)	15,00 Máx.
Cenizas totales (%)	14,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	3,00 Máx.
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)	72
Grasas (g)	0,94
Proteínas (g)	3,75
Carbohidratos (g)	14,89
Agua (g)	78,65
Fibra Alimentaria (g)	8,00
Sodio (mg)	31
Calcio (mg)	243
Fosforo (mg)	73
Potasio (mg)	569
Magnesio (mg)	80
Hierro (mg)	5,08
Zinc (mg)	1,11
Tiamina (mg)	0,082
Riboflavina (mg)	0,266
Niacina (mg)	1,706
Ácido ascórbico (mg)	31,80
Vitamina A (equivalentes de Retinol) (µg)	212
* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	