

# Ficha Técnica de Producto Alimenticio



## 1. Datos de la Empresa

- Nombre: TIERRA GRANEL S.L
- Razón Social: TIERRA GRANEL S.L
- Dirección: Calle Sagrada familia 4 6A
- Teléfono: 652 097 240
- Email: info@tierragranel.es
- Web: www.tierragranel.es
- RGSEAA: [012848/BU]

## 2. TILA TRITURADA

## 3. Imagen del Producto



**Código/Referencia y Lote:** Se llena según el producto

- Código/Referencia: [Se llena según el producto]
- Lote: [Se llena según el producto]

**Descripción:** Flores y brácteas secas de tila, trituradas, de color verde amarillento. Presenta un aroma suave, floral y característico, con un sabor delicado.

## 4. Lista de Ingredientes

TILA TRITURADA (*Tilia platyphyllos*)

No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011 [Puede contener trazas de **sesamo, apio, mostaza, frutos cáscara**]

## 5. Información Adicional

**Cantidad Neta:**

100 Gms

**País de Origen/Procedencia:**

Europa (según lote)

## 6. Información Nutricional (por 100g)

**Fecha de Duración Mínima/Caducidad:**

[Variable según el lote] 24 meses desde la fecha de envasado.

**Condiciones de Conservación y Almacenamiento:**

[Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares.

Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.]

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	260 kcal
Grasas totales	2 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	60 g
Azúcares	1 g
Proteínas	9 g
Sal	0.05 g

**Modo de Empleo:**

Se utiliza principalmente en infusión.

## 7. Cultivo y recolección

<b>Parte planta</b>	Flores y brácteas
<b>Presentación</b>	Triturada
<b>Recolección</b>	Manual o mecanizada

## 8. Características físicas

<b>Color</b>	Verde amarillento
<b>Olor</b>	Suave, floral
<b>Sabor</b>	Delicado
<b>Aspecto</b>	Hoja seca, limpia y desmenuzada

## 9. Características Químicas

<b>Humedad</b>	$\leq 12\%$
<b>Cenizas totales</b>	$\leq 10\%$
<b>Cenizas insolubles en ácido</b>	$\leq 2,0\%$
<b>Aceite esencial</b>	$\geq 0,3 \%$ (v/m)

## 10. Microbiológicas

<b>Escherichia coli</b>	$<10$ ufc/g
<b>Salmonella</b>	ausencia en 25 g
<b>Clostridium sulfito-reductores</b>	$<10$ ufc/g
<b>Recuento de aerobios mesófilos</b>	$< 10^5$ UFC/g
<b>Mohos y levaduras</b>	$< 10^4$ UFC/g

## 11. Criterios de Calidad

<b>Pureza</b>	$\geq 95\%$
<b>Materias extrañas</b>	$\leq 5\%$
<b>Insectos vivos</b>	Ausencia
<b>Producto</b>	Limpio, sano y exento de mohos
<b>Olor</b>	Característico, sin olores extraños
<b>Aspecto</b>	Triturado uniforme, sin contaminantes visibles