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) Nº 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

Parte planta	Flores y brácteas
Presentación	Triturada
Recolección	Manual o mecanizada

8. Características fisicas

Color	Verde amarillento
Olor	Suave, floral
Sabor	Delicado
Aspecto	Hoja seca, limpia y desmenuzada

9. Caracteristicas Químicas

Humedad	≤ 12%
Cenizas totales	≤ 10%
Cenizas insolubles en ácido	≤ 2,0%
Aceite esencial	≥ 0,3 % (v/m)

10. Microbiológicas

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

11. Criterios de Calidad

Pureza	≥ 95%
Materias extrañas	≤ 5%
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, sano y exento de mohos
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Triturado uniforme, sin contaminantes visibles