

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. CLAVOS DE OLOR

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: Especia obtenida a partir de los botones florales secos del árbol del clavo. Presenta un color marrón oscuro, forma característica de clavo y un aroma intenso, cálido y especiado. Su sabor es fuerte, ligeramente picante y dulce.

4. Lista de Ingredientes

CLAVOS DE OLOR (Syzygium aromaticum)

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

5. Información Adicional

Cantidad Neta:

[1 kg]

País de Origen/Procedencia:

[Madagascar / Indonesia (según lote)]

6. Información Nutricional (por 100g)

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	274 kcal
Grasas totales	13 g
De las cuales saturadas	3,9 g
Hidratos de carbono	65,5 g
Azúcares	2,4 g
Proteínas	6 g
Sal	0.25 g

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.]

Modo de Empleo:

[Se utiliza ampliamente en la cocina, repostería, infusiones y en la elaboración de mezclas de especias.]

7. Cultivo y recolección

Parte planta	Botones florales
Presentación	Entero
Recolección	Manual

8. Características físicas

Color	Marrón oscuro
Olor	Aromático, intenso
Sabor	Fuerte, especiado, ligeramente picante
Aspecto	Botón seco, entero, uniforme

9. Características Químicas

Humedad	≤ 12%
Cenizas totales	≤ 7%
Cenizas insolubles en ácido	≤ 2%
Aceite esencial	≥ 15% (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	≥ 98 %
Materias extrañas	≤ 2%
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, sano y exento de mohos
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Uniforme, sin roturas excesivas