

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]

AJO GRANULADO

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: Ajo deshidratado y granulado, obtenido a partir de bulbos seleccionados de *Allium sativum*. Conserva el aroma y sabor característicos del ajo fresco

Lista de Ingredientes

100 % Ajo Granulado

No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011.

Presentación comercial:

Cantidad Neta:

1KG (o según formato)

País de Origen/Procedencia:

UE / No UE (según lote)

Información Nutricional (por 100g)

Fecha de Duración Mínima/Caducidad: **Condiciones de Conservación y**

[Variable según el lote] 18–24 meses
desde la fecha de envasado.

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 el envase bien cerrado para evitar absorción de humedad.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	331 kcal
Grasas totales	0,7 g
De las cuales saturadas	0,1 g

Hidratos de carbono	73 g
Azúcares	2,4 g
Fibra alimentaria	9 g
Proteínas	17 g
Sal	0,15 g

Modo de Empleo: Utilizar como condimento en carnes, pescados, verduras, arroces, salsas, sopas, guisos, marinados y otras preparaciones culinarias.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Bulbo
Presentación	Granulado
Procesado	Mecanizada

Características Organolépticas

Color	Blanco crema a beige claro
Olor	Característico e intenso a ajo

Sabor	Intenso y característico
Aspecto	Gránulos secos, homogéneos y de tamaño uniforme

Características Químicas

Humedad	$\leq 7 \%$
Cenizas totales	$\leq 5 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 0,5 \%$
Aceite Esencial	$\geq 0,2 \%$ (v/m)

Microbiológicas

Escherichia coli	<10 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Recuento de aerobios mesófilos	$< 10^5$ UFC/g
Mohos y levaduras	$< 10^4$ UFC/g

Criterios de Calidad

Producto	$\geq 99\%$
Materias extrañas	$\leq 1\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, seco y sano
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Gránulos homogéneos, secos y sin apelmazamientos