

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 Y PEREJIL

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: Mezcla de ajo deshidratado y perejil seco, cuidadosamente seleccionados para ofrecer un condimento de sabor intenso y aroma fresco.

Lista de Ingredientes

Ajo deshidratado y Perejil seco

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	320 kcal
Grasas totales	2,5 g
De las cuales saturadas	0,4 g

Hidratos de carbono	55 g
Azúcares	4 g
Fibra alimentaria	18 g
Proteínas	18 g
Sal	0,20 g

Modo de Empleo: Utilizar como condimento para carnes, pescados, verduras, patatas, arroces, pastas, salsas, guisos, marinados y aliños.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Ajo deshidratado y perejil seco
Presentación	Mezcla granulada
Procesado	Selección, mezcla homogénea y envasado

Características Organolépticas

Color	Verde y blanco crema
Olor	Característico a ajo y perejil

Sabor	Intenso y fresco y aromático
Aspecto	Mezcla homogénea de ajo y perejil seco

Características Químicas

Humedad	$\leq 10 \%$
Cenizas totales	$\leq 8 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 0,5 \%$

Microbiológicas

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

Criterios de Calidad

Pureza	$\geq 99\%$
Materias extrañas	$\leq 1\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, seco y sano
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Mezcla uniforme de ajo deshidratado y perejil seco, sin apelmazamientos ni humedad visible.