

# 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]

## ANACARDO CRUDO W240

### 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:** Anacardo crudo calibre W240, obtenido de la semilla del fruto del anacardo (*Anacardium occidentale*). Producto seleccionado por su excelente calidad, color uniforme, sabor suave y textura cremosa. El calibre W240 indica un

tamaño grande, con aproximadamente 220-240 anacardos por libra (454 g), siendo uno de los calibres más valorados para consumo directo y aplicaciones gourmet.

## Lista de Ingredientes

100% Anacardo crudo

**Alérgenos: Contiene anacardo (fruto de cáscara). Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y cacahuete.**

**(Producto conforme a la normativa alimentaria vigente de la Unión Europea.)**

## Presentación comercial:

**Cantidad Neta:**

1 kg *(o según formato)*

**País de Origen/Procedencia:**

Vietnam

## Información Nutricional (por 100g)

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

[Variable según el lote] 12 meses desde la  
fecha de envasado.

**Almacenamiento:**

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Mantener el envase bien cerrado para preservar su frescura y evitar la absorción de humedad.

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Información Nutricional | Por 100g |
| Valor energético        | 553 kcal |

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Grasas totales          | 7,8 g  |
| De las cuales saturadas | 0,8 g  |
| Hidratos de carbono     | 30,2 g |
| Azúcares                | 5,9 g  |
| Fibra alimentaria       | 3,3 g  |
| Proteínas               | 18,2 g |
| Sal                     | 0,03 g |

**Modo de Empleo:** Consumir directamente como snack o utilizar en repostería, ensaladas, platos de arroz, cocina asiática, cremas, salsas, granolas y otras preparaciones culinarias.

## Cultivo y elaboración

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| <b>Materia Prima</b> | Semilla             |
| <b>Presentación</b>  | Entero              |
| <b>Procesado</b>     | Manual y mecanizada |

# Características Organolépticas

|                |                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Color</b>   | Marfil a crema claro                                                               |
| <b>Olor</b>    | Característico, suave                                                              |
| <b>Sabor</b>   | Suave, ligeramente dulce                                                           |
| <b>Aspecto</b> | Anacardos crudos enteros, calibre W240, limpios, uniformes y sin daños apreciables |

# Características Químicas

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>Humedad</b>                     | $\leq 5 \%$   |
| <b>Cenizas totales</b>             | $\leq 3 \%$   |
| <b>Cenizas insolubles en ácido</b> | $\leq 0,1 \%$ |

# Microbiológicas

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Escherichia coli</b>               | <10 UFC/g               |
| <b>Salmonella</b>                     | Ausencia en 25 g        |
| <b>Recuento de aerobios mesófilos</b> | < 10 <sup>5</sup> UFC/g |

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>Mohos y levaduras</b> | < 10 <sup>4</sup> UFC/g |
|--------------------------|-------------------------|

# Criterios de Calidad

|                          |                                                                                      |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Calibre</b>           | W240 (220–240 unidades/libra)                                                        |
| <b>Pureza</b>            | ≥ 99%                                                                                |
| <b>Materias extrañas</b> | ≤ 1%                                                                                 |
| <b>Insectos vivos</b>    | Ausencia                                                                             |
| <b>Producto</b>          | Limpio, seco y sano                                                                  |
| <b>Olor</b>              | Característico, sin olores extraños                                                  |
| <b>Aspecto</b>           | Anacardos enteros, uniformes, calibre W240, sin humedad visible ni daños apreciables |