

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. ARROZ ARBORIO RISOTTO

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: Arroz de grano corto tipo arborio, de color blanco nacarado y textura firme. Se caracteriza por su alto contenido en almidón, lo que le confiere una textura cremosa tras la cocción.

4. Lista de Ingredientes

ARROZ ARBORIO RISOTTO

No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011. Puede contener trazas de otros alérgenos **sesamo, apio, mostaza, frutos cáscara**. **Producto conforme a la normativa alimentaria vigente de la UE.**

5. Información Adicional

Cantidad Neta:	País de Origen/Procedencia:
1 KG	Italia (según lote)

6. Información Nutricional (por 100g)

Fecha de Duración Mínima/Caducidad:	Condiciones de Conservación y Almacenamiento:
[Variable según el lote] 24 meses desde la fecha de envasado.	[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	360 kcal
Grasas totales	0,6 g
De las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	78 g
Azúcares	0 g
Proteínas	7,5 g
Sal	0 g

Modo de Empleo:
Especialmente indicado para la elaboración de risotto. Cocinar con caldo caliente y remover regularmente hasta obtener textura cremosa.

7. Cultivo y elaboración

Parte de la planta	Grano
Presentación	Grano entero
Recolección	Mecanizada
Procesado	Descascado y pulido

8. Características Organolépticas

Color	Blanco nacarado
Olor	Neutro, característico
Sabor	Suave
Aspecto	Grano corto, uniforme y entero

9. Características Químicas

Humedad	≤ 14%
Cenizas totales	≤ 1,0%
Cenizas insolubles en ácido	≤ 0,5%

10. 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

11. Criterios de Calidad

Producto	99%
Materias extrañas	≤ 1%
Granos partidos	≤ 5 %
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, sano y exento de mohos
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Granulado uniforme con distribución homogénea de ingredientes