

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 BASMATI ECO

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 largo tipo basmati, procedente de agricultura ecológica. De color blanco y aroma característico, presenta una textura suelta tras la cocción. Ideal para acompañamientos y platos de cocina oriental.

4. Lista de Ingredientes

ARROZ BASMATI ECO

Producto procedente de agricultura ecológica conforme al Reglamento (UE) 2018/848. 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:

1 KG

País de Origen/Procedencia:

India / Pakistán (según lote)

6. Información Nutricional (por 100g)

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.]

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 g
Sal	0 g

Modo de Empleo:

Lavar antes de cocinar. Cocer en abundante agua durante 10–12 minutos hasta obtener una textura suelta.

7. Cultivo y elaboración

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

8. Características Organolépticas

Color	Blanco nacarado
Olor	Aromático, característico
Sabor	Suave
Aspecto	Grano largo, fino y uniforme

9. Características Químicas

Humedad	$\leq 14\%$
Cenizas totales	$\leq 1 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 0,5\%$

10. Microbiológicas

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

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	Granos largos, finos y uniformes