

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 BOMBA

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 bomba, de color blanco nacarado. Se caracteriza por su alta capacidad de absorción de líquidos y excelente comportamiento en la cocción, manteniendo el grano suelto.

4. Lista de Ingredientes

ARROZ BOMBA (*Oryza sativa*)

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	España (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 paellas y arroces tradicionales. Cocinar con caldo en proporción adecuada sin remover en exceso.

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

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