

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 SALVAJE

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: Grano entero de arroz salvaje, de color marrón oscuro a negro. Presenta una textura firme y un sabor intenso con notas a frutos secos. Se utiliza como acompañamiento o en mezclas de arroz.

4. Lista de Ingredientes

ARROZ SALVAJE

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:

EE. UU. / Canadá (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	357 kcal
Grasas totales	1,1 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	75 g
Azúcares	2 g
Proteínas	15 g
Sal	0,02 g

Modo de Empleo:

Cocer en abundante agua durante 40–50 minutos hasta que los granos se abran.

7. Cultivo y elaboración

Parte de la planta	Grano
Presentación	Grano entero
Recolección	Manual o mecanizada
Procesado	Secado y limpieza

8. Características Organolépticas

Color	Marrón oscuro a negro
Olor	Característico
Sabor	Intenso, con notas a frutos secos
Aspecto	Grano alargado, entero y uniforme

9. Características Químicas

Humedad	$\leq 14\%$
Cenizas totales	$\leq 1,5\%$
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	Granos enteros, alargados y sin daños visibles