

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]

AZAFRAN MOLIDO

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: Azafrán molido obtenido a partir de los estigmas desecados de la flor *Crocus sativus* L., cultivado y recolectado en España. Se caracteriza por su intenso aroma, elevado poder colorante y sabor ligeramente amargo.

Lista de Ingredientes

100 % azafrán molido

No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011.

Presentación comercial:

Cantidad Neta:

5g *(o según formato)*

País de Origen/Procedencia:

ESPAÑA

Información Nutricional (por 100g)

Fecha de Duración Mínima/Caducidad: Condiciones de Conservación y

[Variable según el lote] 36 meses desde la **Almacenamiento:**
fecha de envasado.

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Mantener el envase perfectamente cerrado para preservar su aroma, color y propiedades.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	310 kcal
Grasas totales	5,9 g
De las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	65,4 g

Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	3,9 g
Proteínas	11,4 g
Sal	0,37 g

Modo de Empleo: Añadir directamente a paellas, arroces, guisos, sopas, salsas, pescados y otras preparaciones culinarias. Gracias a su formato molido, se integra fácilmente y proporciona un color y aroma homogéneos.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Estigmas de la flor
Presentación	Polvo fino
Procesado	Manual

Características Organolépticas

Color	Rojo intenso con ligeros tonos anaranjados
Olor	Aromático, intenso y característico
Sabor	Ligeramente amargo

Aspecto	polvo fino, homogéneo y seco
----------------	------------------------------

Características Químicas

Humedad	$\leq 12 \%$
Cenizas totales	$\leq 8 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 1 \%$
Aceite esencial	$\geq 0,4 \%$ (v/m)

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

Criterios de Calidad

Pureza	$\geq 99\%$
Materias extrañas	$\leq 1\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Hojas limpias, secas y sanas
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin apelmazamientos ni humedad visible.