

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]

ENELDO

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: Hojas de eneldo deshidratadas obtenidas de *Anethum graveolens L.* Se caracterizan por su aroma fresco y anisado y su sabor suave, ligeramente dulce.

Lista de Ingredientes

100 % Eneldo

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

Presentación comercial:

Cantidad Neta:

1 kg *(o según formato)*

País de Origen/Procedencia:

UE / No UE (según lote)

Información Nutricional (por 100g)

Fecha de Duración Mínima/Caducidad: **Condiciones de Conservación y**

[Variable según el lote] 24 meses desde la
fecha de envasado.

Almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Mantener el envase bien cerrado para preservar su aroma y evitar la absorción de humedad.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	253 kcal
Grasas totales	4,4 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	55,8 g

Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	21,1 g
Proteínas	19,9 g
Sal	0,52 g

Modo de Empleo: Utilizar como condimento en pescados, mariscos, salsas, ensaladas, verduras, patatas, encurtidos y otras preparaciones culinarias.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Hojas
Presentación	Hojas secas
Procesado	Mecanizada

Características Organolépticas

Color	Verde
Olor	Característico, fresco y anisado
Sabor	Aromático, ligeramente dulce

Aspecto	Hojas secas, limpias y de tamaño uniforme
----------------	---

Características Químicas

Humedad	$\leq 10 \%$
Cenizas totales	$\leq 12 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 1 \%$
Aceite esencial	$\geq 1,5 \%$ (v/m)

Microbiológicas

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

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	Hojas secas uniformes, sin apelmazamientos ni humedad visible