

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]

FRAMBUESA LIOFILIZADA

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: Frambuesa liofilizada obtenida mediante un proceso deshidratación por congelación, que permite conservar el sabor, color y aroma característicos de la fruta fresca. Producto ligero, crujiente e intenso en sabor, ideal para consumo directo, repostería o decoración. Apta para veganos/ sin gluten.

Lista de Ingredientes

100% FRAMBUESA. No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011.

Presentación comercial:

**Cantidad Neta:**

20 g (o según formato)

País de Origen/Procedencia:

UE / No UE (según lote)

Tipo de envase:

Bolsa doy Pack con cierre zip

Material:

Papel Kraft exterior con barrera interior aluminizada con cierre hermético reutilizable, apto para productos liofilizados y protección frente a la humedad.

Información Nutricional (por 100g)

Fecha de Duración Mínima/Caducidad: Condiciones de Conservación y

[Variable según el lote] 18–24 meses desde la fecha de envasado.

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 el envase bien cerrado para evitar absorción de humedad.]

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	340 kcal
Grasas totales	2 g
De las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	68 g
Azúcares	30 g
Proteínas	8 g
Sal	0.03 g

Modo de Empleo: Consumo directo o como ingrediente en yogures, cereales, repostería y decoración.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Frambuesa fresca
Presentación	Fruta entera o trozos liofilizados
Procesado	Liofilización mediante congelación y sublimación del agua

Características Organolépticas

Color	Rojo intenso
Olor	Característico a frambuesa
Sabor	Dulce y ligeramente ácido
Aspecto	Producto seco, crujiente y ligero

características Químicas

Humedad	$\leq 5\%$
Cenizas totales	$\leq 3 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 0,5\%$

Microbiológicas

Escherichia coli	<10 UFC/g
Salmonella	ausencia en 25 g
Recuento de aerobios mesófilos	$< 10^4$ UFC/g
Mohos y levaduras	$< 10^3$ UFC/g

Criterios de Calidad

Producto	$\geq 99\%$
Materias extrañas	$\leq 1\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, seco y sano
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Trozos uniformes, sin humedad visible