

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. HINOJO EN SEMILLAS

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: Semillas secas de hinojo, de forma alargada y color verde a verde amarillento. Presentan un aroma intenso, dulce y anisado, con un sabor característico similar al anís.

4. Lista de Ingredientes

SEMILLAS DE HINOJO (*Foeniculum vulgare*)

No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011 [Puede contener trazas de **sesamo, apio, mostaza, frutos cáscara**]

5. Información Adicional

Cantidad Neta:

[1 kg]

País de Origen/Procedencia:

España / Egipto / India (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	345 kcal
Grasas totales	15 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	52 g
Azúcares	0 g
Proteínas	16 g
Sal	0.08 g

Modo de Empleo:

Se utilizan ampliamente en cocina, repostería e infusiones.

7. Cultivo y recolección

Parte planta	Semillas
Presentación	Enteras
Recolección	Manual o mecanizada

8. Características físicas

Color	Verde a verde amarillento
Olor	Intenso, dulce, anisado
Sabor	Dulce, característico
Aspecto	Semilla seca, limpia y uniforme

9. Características Químicas

Humedad	≤ 12%
Cenizas totales	≤ 10%
Cenizas insolubles en ácido	≤ 2,5%
Aceite esencial	≥ 2% (v/m)

10. Microbiológicas

Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonella	ausencia en 25 g
Clostridium sulfito-reductores	<10 ufc/g
Recuento de aerobios mesófilos	< 10 ⁵ UFC/g
Mohos y levaduras	< 10 ⁴ UFC/g

11. Criterios de Calidad

Pureza	$\geq 98\%$
Materias extrañas	$\leq 2\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, sano y exento de mohos
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Semillas uniformes, sin daños visibles