

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]

LEVADURA DE CERVEZA

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: Producto de color amarillo claro a marrón claro, con sabor característico y aroma suave. Se utiliza como complemento alimenticio y como ingrediente en diversas preparaciones culinarias.

Lista de Ingredientes

100 % levadura de cerveza inactiva.

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

Presentación comercial:

Cantidad Neta:

1KG *(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] 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	325 kcal
Grasas totales	5 g

De las cuales saturadas	1 g
Hidratos de carbono	14 g
Azúcares	8 g
Fibra alimentaria	27 g
Proteínas	46 g
Sal	0,3 g

Modo de Empleo: Consumir directamente o añadir a yogures, ensaladas, cremas, sopas, verduras, zumos, batidos y otras preparaciones culinarias.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Levadura de cerveza (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)
Presentación	Copos
Procesado	Cultivo, inactivación, secado y envasado

Características Organolépticas

Color	Amarillo claro a marrón claro
Olor	Característico
Sabor	Suave, ligeramente tostado
Aspecto	Copos secos y uniformes

Características Químicas

Humedad	$\leq 8 \%$
Cenizas totales	$\leq 8 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 0,5 \%$

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

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