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]

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

Lista de Ingredientes

100% MANZANA. **No contiene alérgenos según Reglamento (UE) Nº 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:

[Variable según el lote] 18–24 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 el envase bien cerrado para evitar absorción de humedad.]

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	360 kcal
Grasas totales	1 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	84 g
Azúcares	65 g
Proteínas	2 g
Sal	0.02 g

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

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Manzana fresca
Presentación	Trozos liofilizados

Procesado	Liofilización mediante congelación y sublimación del agua

Características Organolépticas

Color	Blanco amarillento
Olor	Característico a manzana
Sabor	Dulce y afrutado
Aspecto	Producto seco, crujiente y ligero

Características Químicas

Humedad	≤ 5%
Cenizas totales	≤ 3 %
Cenizas insolubles en ácido	≤ 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	≥ 99%
Materias extrañas	≤ 1%
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, seco y sano
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Trozos uniformes, sin humedad visible