

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]

MOSTAZA EN GRANO

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 de mostaza secas obtenidas de plantas del género *Sinapis* o *Brassica*. Se caracterizan por su sabor intenso y ligeramente picante, así como por su aroma característico.

Lista de Ingredientes

100 % Mostaza en grano

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 sus propiedades.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	508 kcal
Grasas totales	36,2 g
De las cuales saturadas	2,0 g
Hidratos de carbono	28,1 g

Azúcares	6,8 g
Fibra alimentaria	12,2 g
Proteínas	26,1 g
Sal	0,03 g

Modo de Empleo: Utilizar en encurtidos, marinados, vinagretas, salsas, carnes, pescados, embutidos y otras preparaciones culinarias. Puede emplearse entera o molerse antes de su utilización.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Semillas
Presentación	Grano entero
Procesado	Mecanizada

Características Organolépticas

Color	Amarillo claro a marrón (según variedad)
Olor	Característico
Sabor	Picante y ligeramente amargo

Aspecto	Semillas enteras, limpias y uniformes
----------------	---------------------------------------

Características Químicas

Humedad	$\leq 10 \%$
Cenizas totales	$\leq 5 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 0,5 \%$
Aceite esencial	$\geq 0,3 \%$ (v/m)

Microbiológicas

Escherichia coli	<10 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Recuento de aerobios mesófilos	$< 10^5$ UFC/g
Mohos y levaduras	$< 10^4$ 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	Semillas enteras, uniformes y sin humedad visible