

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]

PASTA CON SETAS

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: Preparado alimenticio elaborado a base de pasta de sémola de trigo, proteína de guisante texturizada, setas y verduras deshidratadas, aromatizado con albahaca, ajo y pimienta negra. Una combinación equilibrada de

ingredientes que permite preparar un plato completo, sabroso y de inspiración mediterránea.

Lista de Ingredientes

Pasta (75 %) (**sémola de trigo**), Proteína de guisante texturizada (9 %), Cebolla,Setas (3,5 %(**champiñón y boletus edulis silvestre y de su grupo**), Calabaza, Albahaca, Ajo,Pimienta negra.

Alérgenos: Contiene gluten (trigo). Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara, sésamo, apio y mostaza (según especificaciones del fabricante).

(Producto conforme a la normativa alimentaria vigente de la Unión Europea.)

Presentación comercial:

Cantidad Neta:

1 kg *(o según formato)*

País de Origen/Procedencia:

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 la calidad del producto.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	352 kcal

Grasas totales	2,8 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	64 g
Azúcares	3,5 g
Fibra alimentaria	6,5 g
Proteínas	16 g
Sal	0,08g

Modo de Empleo: Sofreír ligeramente el contenido si se desea. Cocer el preparado en abundante agua hirviendo o leche durante **8–10 minutos**, o hasta que la pasta alcance el punto de cocción deseado. Escurrir y servir sola o acompañada de aceite de oliva, queso rallado o la salsa deseada.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Pasta de sémola de trigo, proteína de guisante texturizada, setas, cebolla, calabaza, albahaca, ajo y pimienta negra
Presentación	Mezcla de pasta y verduras deshidratadas con especias

Procesado	Selección de ingredientes, mezcla homogénea y envasado
------------------	--

Características Organolépticas

Color	Amarillo, beige, verde y marrón
Olor	Característico, con notas de setas y especias
Sabor	Suave, equilibrado y aromático
Aspecto	Mezcla homogénea de pasta, verduras deshidratadas, proteína vegetal y setas

Características Químicas

Humedad	$\leq 12 \%$
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 ⁵ UFC/g
Mohos y levaduras	< 10 ⁴ UFC/g

Criterios de Calidad

Pureza	≥ 99%
Materias extrañas	≤ 1%
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Mezcla homogénea, limpia y seca
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Mezcla uniforme de pasta, verduras deshidratadas, proteína de guisante y setas, sin humedad visible ni apelmazamientos