

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]

PEREJIL SECO 1-2 mm

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: Hojas de perejil deshidratadas, seleccionadas y cortadas en un tamaño aproximado de 1–2 mm. Conserva su color verde característico, aroma fresco y sabor intenso, siendo un condimento ideal para una amplia variedad de elaboraciones culinarias.

Lista de Ingredientes

100% PEREJIL SECO

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	292 kcal
Grasas totales	5,5 g
De las cuales saturadas	1,2 g

Hidratos de carbono	23,50 g
Azúcares	7,3 g
Fibra alimentaria	26,7 g
Proteínas	26,6 g
Sal	0,45 g

Modo de Empleo: Utilizar como condimento en sopas, guisos, salsas, carnes, pescados, verduras, arroces, pastas y ensaladas.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Hojas
Presentación	Hojas secas y cortadas 1-2 mm
Procesado	Mecanizada

Características Organolépticas

Color	Verde intenso
Olor	Característico a perejil

Sabor	Aromático y ligeramente herbáceo
Aspecto	Hojas secas cortadas de tamaño uniforme (1–2 mm)

Características Químicas

Humedad	$\leq 10 \%$
Cenizas totales	$\leq 12 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 1 \%$
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

Producto	$\geq 99\%$
Materias extrañas	$\leq 1\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, seco y sano
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Hojas secas cortadas uniformemente, sin humedad visible ni materias extrañas