

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]

MEZCLA DE TRES QUINOAS Y SETA SHITAKE

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 partir de una selección de quinoa blanca, quinoa roja y quinoa negra, combinado con seta shiitake, avellanas y verduras deshidratadas. Una mezcla

equilibrada y nutritiva, rica en fibra y proteínas vegetales.

Lista de Ingredientes

Quinoa blanca, Quinoa roja, Quinoa negra, Seta shiitake deshidratada, Avellanas, Puerro, Zanahoria, Cebollino.

Alérgenos: Contiene avellanas. Puede contener trazas de gluten, soja, sésamo, apio, mostaza y otros frutos de cáscara. (Producto conforme a la normativa alimentaria vigente de la Unión Europea.)

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 las características del producto.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	368 kcal
Grasas totales	6,8 g

De las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	61 g
Azúcares	3,2 g
Fibra alimentaria	9,5 g
Proteínas	13,5 g
Sal	0,05 g

Modo de Empleo: La mezcla no requiere lavado previo. Cocer en abundante agua o caldo durante agregar 15–18 minutos aproximadamente si lo prefieres agrega un poco de aceite al agua o al caldo. Escurrir si fuese necesario y servir como acompañamiento, en ensaladas, salteados o como plato principal.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Quinoa blanca, quinoa roja, quinoa negra, seta shiitake deshidratada, avellanas, puerro, zanahoria y cebollino.
Presentación	Mezcla de granos, verduras deshidratadas, seta y frutos secos
Procesado	Selección, mezcla homogénea y envasado

Características Organolépticas

Color	Blanco, rojo, negro, verde, naranja y marrón.
Olor	Característico, con notas vegetales y de seta
Sabor	Suave, equilibrado y aromático
Aspecto	Mezcla homogénea de granos de quinoa, verduras deshidratadas, trozos de seta shiitake y avellanas

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 quinoas, verduras deshidratadas, seta shiitake y avellanas, sin humedad visible ni apelmazamientos