

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]

RISOTTO DE CURRY

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 arroz y verduras deshidratadas, condimentado con curry. Su combinación de ingredientes aporta un sabor exótico y equilibrado, ideal para preparar un risotto de forma sencilla y rápida.

Lista de Ingredientes

Arroz, Cebolla, Pimiento rojo, Pimiento verde, Curry (**mostaza y especias**)

Alérgenos: Contiene mostaza. Puede contener trazas de gluten, soja, frutos de cáscara, sésamo y apio (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 **Almacenamiento:**
fecha de envasado.

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	355 kcal
Grasas totales	2,5 g

De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	74 g
Azúcares	4 g
Fibra alimentaria	4 g
Proteínas	8 g
Sal	0,10g

Modo de Empleo: Sofreír ligeramente el contenido si se desea. Añadir aproximadamente 4 partes de caldo por cada parte de preparado y cocinar a fuego medio durante 18–20 minutos, removiendo ocasionalmente hasta que el arroz esté en su punto. Ajustar el líquido según la textura deseada.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Arroz, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y curry
Presentación	Mezcla de arroz, verduras deshidratadas y especias
Procesado	Selección de ingredientes, mezcla homogénea y envasado

Características Organolépticas

Color	Blanco, amarillo, rojo y verde
Olor	Característico, con notas especiadas de curry
Sabor	Aromático, suave y ligeramente especiado
Aspecto	Mezcla homogénea de arroz, verduras deshidratadas y especias

Características Químicas

Humedad	$\leq 12 \%$
Cenizas totales	$\leq 3 \%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 0,5 \%$

Microbiológicas

Escherichia coli	$<10 \text{ UFC/g}$
Salmonella	Ausencia en 25 g
Recuento de aerobios mesófilos	$< 10^5 \text{ UFC/g}$

Mohos y levaduras	$< 10^4$ UFC/g
--------------------------	----------------

Criterios de Calidad

Pureza	$\geq 99\%$
Materias extrañas	$\leq 1\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Mezcla homogénea, limpia y seca
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Mezcla uniforme de arroz, veerduras deshidratadas y especias, sin humedad visible ni apelmazamientos