

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 MEDITERRANEO

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, verduras deshidratadas, aceitunas y especias aromáticas. Inspirado en los sabores tradicionales de la cocina mediterránea, ofrece una combinación equilibrada de

ingredientes para preparar un risotto de forma sencilla y con un sabor intenso y natural.

Lista de Ingredientes

Arroz, Tomate, Calabacín, Aceitunas, Cebolla, Ajo, Orégano.

Alérgenos: Puede contener trazas de gluten, 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	73 g
Azúcares	4,5 g
Fibra alimentaria	4,5 g
Proteínas	8,3 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, tomate, calabacín, aceitunas, cebolla, ajo y orégano
Presentación	Mezcla de arroz, verduras deshidratadas, aceitunas y especias
Procesado	Selección de ingredientes, mezcla homogénea y envasado

Características Organolépticas

Color	Blanco, rojo, verde y negro
Olor	Característico, con notas de verduras y orégano
Sabor	Equilibrado, aromático y de inspiración mediterránea
Aspecto	Mezcla homogénea de arroz, verduras deshidratadas, aceitunas y especias

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 arroz, verduras deshidratadas aceitunas y especias, sin humedad visible ni apelmazamientos