

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]

SEMILLAS DE CHÍA

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: Destacan por su elevado contenido en fibra, proteínas y ácidos grasos omega-3. Son un alimento muy versátil, ideal para incorporar a yogures, ensaladas, panes, batidos y otras preparaciones.

Lista de Ingredientes

100% SEMILLAS DE CHIA

No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011.

Presentación comercial:

Cantidad Neta:

1KG (o según formato)

País de Origen/Procedencia:

Paraguay / Bolivia / Argentina (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	486 kcal
Grasas totales	30,7 g

De las cuales saturadas	3,3 g
Hidratos de carbono	42,1 g
Azúcares	0,0 g
Fibra alimentaria	34,4 g
Proteínas	16,5 g
Sal	0.04 g

Modo de Empleo: Consumir directamente o añadir a yogures, ensaladas, cereales, panes, batidos y otras preparaciones. También pueden hidratarse previamente para obtener una textura gelatinosa.

Cultivo y elaboración

Materia Prima	Semillas
Presentación	Semillas enteras
Procesado	Mecanizada

Características Organolépticas

Color	Negro, gris y blanco moteado
Olor	Característico, suave
Sabor	Suave, ligeramente a nuez
Aspecto	Semillas enteras, limpias y uniformes

Características Químicas

Humedad	$\leq 10\%$
Cenizas totales	$\leq 5 \%$
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	$< 10^4 \text{ UFC/g}$

Criterios de Calidad

Producto	$\geq 99\%$
Materias extrañas	$\leq 1\%$
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, seco y sano
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Semillas enteras, uniformes y sin daños visibles