

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]

2. OREGANO ECOLÓGICO

3. 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 secas de orégano procedentes de cultivo ecológico, seleccionadas y deshidratadas de forma natural. Se caracterizan por su color verde intenso, aroma fuerte y sabor ligeramente amargo y aromático.

4. Lista de Ingredientes

OREGANO ECOLÓGICO (*Origanum vulgare*)

No contiene alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011 [Puede contener trazas de **sesamo, apio, mostaza, frutos cáscara**]

5. Información Adicional

Cantidad Neta:

[1 kg]

País de Origen/Procedencia:

[España / (según lote)]

6. Información Nutricional (por 100g)

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	265 kcal
Grasas totales	4,3 g
De las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	69 g
Azúcares	4,1 g
Proteínas	9 g
Sal	0.06 g

Fecha de Duración Mínima/Caducidad:

[Variable según el lote]

Condiciones de Conservación y 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 alejado de productos que desprendan fuertes olores.]

Modo de Empleo:

[Condimento en cocina, salsas, pastas, pizzas, Infusiones, aromatización de alimentos]

7. Cultivo y recolección

Parte planta	Hojas
Presentación	Hoja cortada / desmenuzada
Recolección	Manual o Mecanizada

8. Características físicas

Color	Verde
Olor	Aromático, intenso
Sabor	Característico, ligeramente amargo
Aspecto	Hoja seca triturada

9. Características Químicas

Humedad	$\leq 12\%$
Cenizas totales	$\leq 12\%$
Cenizas insolubles en ácido	$\leq 2\%$
Aceite esencial	$\geq 1,5\%$ (v/m)

10. Microbiológicas

Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonella	ausencia en 25 g
Clostridium sulfito-reductores	<10 ufc/g
Recuento de aerobios mesófilos	$< 10^5$ UFC/g
Mohos y levaduras	$< 10^4$ UFC/g

11. Criterios de Calidad

Pureza	≥ 95 %
Materias extrañas	≤ 5%
Insectos vivos	Ausencia
Producto	Limpio, sano y exento de mohos
Olor	Característico, sin olores extraños
Aspecto	Uniforme, sin daños visibles