

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. TOMILLO

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 tomillo, de color verde a verde grisáceo, con un aroma intenso, cálido y ligeramente terroso. Se caracteriza por su sabor fuerte y aromático, típico de la cocina mediterránea.

4. Lista de Ingredientes

TOMILLO (Thymus Vulgarys)

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	276 kcal
Grasas totales	7.4 g
De las cuales saturadas	2.7 g
Hidratos de carbono	63,9 g
Azúcares	1,7 g
Proteínas	9,1 g
Sal	0.14 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:

[Se utiliza como condimento en carnes, guisos, salsas e infusiones.]

7. Cultivo y recolección

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

8. Características físicas

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

9. Características Químicas

Humedad	≤ 12%
Cenizas totales	≤ 12%
Cenizas insolubles en ácido	≤ 2%
Aceite esencial	≥ 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