

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	11201
ORIGEN:	España
FAMILIA:	Lythraceae
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	La granada es una infrutescencia, fruto de un árbol llamado granado que alcanza hasta cuatro metros de altura, de la familia de las Punicáceas; pequeña familia de árboles y arbustos, cuyos frutos tienen semillas prismáticas y rugosas. La fruta posee una piel gruesa de color escarlata o dorada con tono carmesí en el exterior y una gran cantidad de semillas internas rodeadas de una jugosa pulpa de color rubí. En oriente es considerada como un símbolo del amor y de la fecundidad y sus virtudes han sido difundidas por poetas tan conocidos como García Lorca. Es una fruta de muy bajo valor calórico debido a su escaso contenido de hidratos de carbono.



2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	GROUP FRUCTUS WEB
CIF:	B65260275
DIRECCIÓN:	AVDA. SEGLE XXI, 52 08840 VILADECANS Barcelona España
Nº TELÉFONO:	936377223
E-MAIL:	inspira@soulblim.com
Nº REGISTRO SANITARIO:	40.30936/B

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO NETO UNIDAD:	500 g
PESO NETO ESCURRIDO:	--

4. MODO DE EMPLEO

Los granos de esta fruta se pueden usar en la elaboración de distintos postres como la macedonia; junto al melón y la frambuesa forman parte del combinado conocido como "frutas de la pasión". Los granos macerados con miel, zumo de limón o mosto de uvas tienen un sabor delicioso. La pulpa que envuelve las semillas, mitiga la sed, porque tiene un sabor azucarado con matices agrios, muy agradable. También se emplean para elaborar helados, gelatinas, mousses y cremas. En la Alpujarra de Granada, se hace una ensalada con lechuga y granos de la fruta espolvoreados por encima de las hojas verdes. En los países árabes se elaboran unas tortas de mazapán con abundante recubrimiento de los granos, que también utilizan para relleno en algunos guisos. Los turcos preparan una crema de arroz con almendras, denominada "keskul", a la que añaden algunos granos de granada. En otras cocinas orientales se aderezan con los granos ciertos huevos al plato y el sabor resultante es algo picante. El jugo que se obtiene de esta fruta denominado granadina, es muy refrescante y posiblemente sea su producto comercial más conocido. Se emplea para hacer jarabes, confituras y helados. Se puede tomar solo o mezclado con otros zumos como piña o limón. La comercialización de la granada como producto de cuarta gama y su uso en la fabricación de mermeladas, jaleas, confituras, zumos, etc., está adquiriendo cada día mayor interés.

5. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN 	<input type="checkbox"/>	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS 	<input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO 	<input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO 	<input type="checkbox"/>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES 	<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA 	<input type="checkbox"/>
	LECHE Y SUS DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA 	<input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO 	<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2 	<input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS 	<input type="checkbox"/>

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 GR	POR RACIÓN (500 G)	%IR
-----------------------	------------	--------------------	-----

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGETICO	263,77 kJ / 63 kcal		1318,85 kJ / 315 kcal	15,75%
GRASAS	0,3 g		1,5 g	2,14%
HIDRATOS DE CARBONO	13,7 g		68,5 g	26,35%
FIBRA ALIMENTARIA	3,5 g		17,5 g	
MINERALES	POR 100 GR	% VRN	POR RACIÓN (500 G)	% VRN
CALCIO	13 mg	1,62%	65 mg	8,12%
FOSFORO	25 mg	3,12%	125 mg	15,62%
POTASIO	247 mg	12,35%	1235 mg	61,75%
SODIO	4 mg		20 mg	
HIERRO	1 mg	7,14%	5 mg	35,71%
ZINC	0,1 mg	1%	0,5 mg	5%
SELENIO	0,6 µg	1,09%	3 µg	5,45%
MAGNESIO	6 mg	0,86%	30 mg	4,29%
VITAMINAS	POR 100 GR		POR RACIÓN (500 G)	
VITAMINA A	7 µg		35 µg	
VITAMINA E	0,55 mg		2 mg	
ACIDO ASCORBICO (C)	20 mg		100 mg	
TIAMINA (B1)	0,05 mg		0 mg	
RIBOFLAVINA (B2)	0,03 mg		0 mg	
NIACINA (B3)	0,3 mg		1 mg	
PIRIDOXINA (B6)	0,6 mg		3 mg	
ÁCIDO FÓLICO (B9)	29 µg		145 µg	