

FICHA TÉCNICA - LENTEJAS DE LA HUERTA
CÓDIGO:
FECHA REVISIÓN: 08/05/2023
EDICIÓN: E-02



DESCRIPCIÓN

Lentejas. Tratamiento térmico a 115º mínimo 15 minutos.

INGREDIENTES

Agua, lentejas (51%), cebolla, zanahoria, puerro, pimient rojo, pimient verde, aceite de oliva virgen extra, tomate, sal, pimentón y pimienta negra.

USO PRODUCTO

Consumo directo o como acompañamiento de otras elaboraciones.

AMBITO DISTRIBUCIÓN

España.

ENVASADO Y FORMATOS

Envasado en tarro de cristal de 350 g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH > 4.2 Favorece el desarrollo de Listeria.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes: ausencia/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)

Valor energético	330 KJ 79 Kcal
Grasas:	0,54 g
de las cuales saturadas:	0,07 g
Hidratos de carbono:	12,2 g
de las cuales azúcares:	1,4 g
Proteínas	6 g
Sal:	0,2 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

3 años desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Una vez abierto el envase, mantenerlo en refrigeración y consumir en 3 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Apariencia: Lentejas con verdura
- Color: Marrón, rojizo
- Olor: Típico
- Sabor: Lentejas
- Materias extrañas: Ausencia.

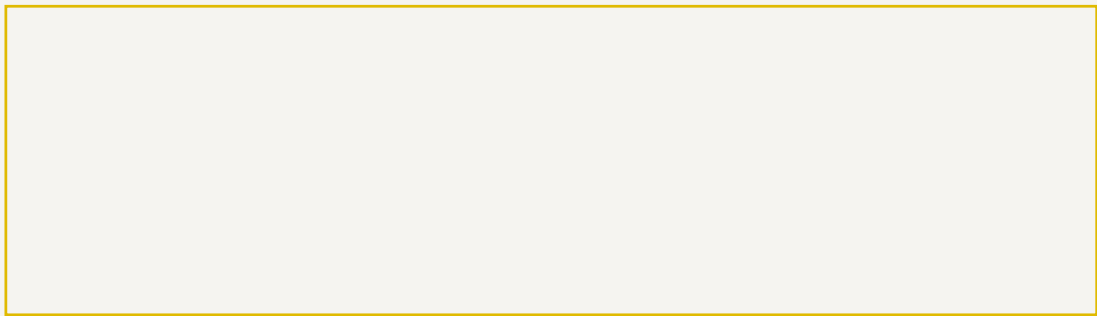
ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-
Altramuces:	-
Moluscos:	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas
(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.
(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.
(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO2.

OMG'S

No procede de OMG ´s



TATIANAGREEN, S.L.
C/ FERROCARRIL DE ALCOY, 2
46702 GANDÍA (VALENCIA)
TEL. 960 627 346
WWW.TATIANAGREEN.COM

FICHA TÉCNICA - GARBANZOS CON ESPINACAS
CÓDIGO:
FECHA REVISIÓN: 30/04/2025
EDICIÓN: E-00



DESCRIPCIÓN

Garbanzos con Espinacas.. Tratamiento térmico a 115º mínimo 15 minutos.

INGREDIENTES

Agua, garbanzos (43%), cebolla, tomate, espinacas (13 %), aceite de oliva virgen extra, sal, ajo, pimentón dulce, orégano.

USO PRODUCTO

Consumo directo o como acompañamiento de otras elaboraciones.

AMBITO DISTRIBUCIÓN

España.

ENVASADO Y FORMATOS

Envasado en tarro de cristal de 350 g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5.8

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes: <100ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)

Valor energético	550 KJ 132 Kcal
Grasas:	3g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de carbono:	18,5 g
de las cuales azúcares:	3 g
Proteínas	5,2 g
Sal:	0,9 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

3 años desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Una vez abierto el envase, mantenerlo en refrigeración y consumir en 3 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia: Garbanzos enteros cocidos con vegetales integrados.
Color: Amarillo suave con tonos verdes y rojos.
Olor: Aromático, con notas de especias y ajo.
Sabor: Intenso, especiado, con presencia de pimentón y orégano.
Materias extrañas: Ausencia.

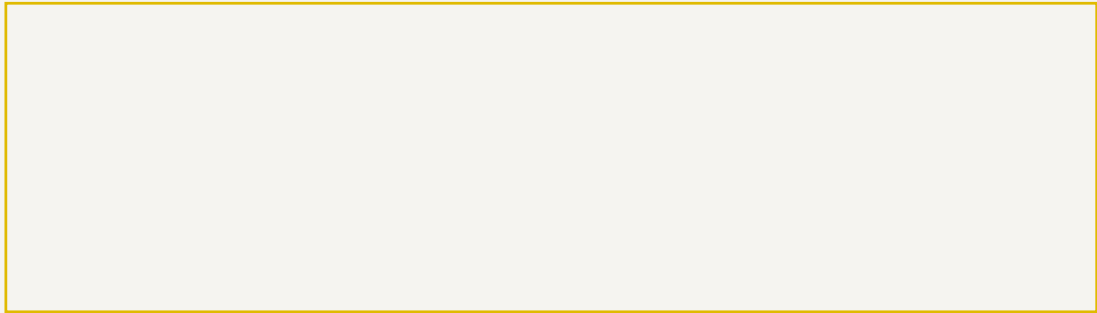
ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuetes y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-
Altramuces:	-
Moluscos:	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas
(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.
(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.
(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO2.

OMG'S

No procede de OMG ´s



TATIANAGREEN, S.L.
C/ FERROCARRIL DE ALCOY, 2
46702 GANDÍA (VALENCIA)
TEL. 960 627 346
WWW.TATIANAGREEN.COM

FICHA TÉCNICA - VERDINAS MARINAS
CÓDIGO:
FECHA REVISIÓN: 30/04/2025
EDICIÓN: E-00



DESCRIPCIÓN

Verdinas marinas. Tratamiento térmico a 115º mínimo 15 minutos.

INGREDIENTES

Agua, verdinas (40 %), cebolla, zanahoria, alga kombu, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal, jengibre, cúrcuma.

USO PRODUCTO

Consumo directo o como acompañamiento de otras elaboraciones.

AMBITO DISTRIBUCIÓN

España.

ENVASADO Y FORMATOS

Envasado en tarro de cristal de 350 g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5.8

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes: <100ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)

Valor energético	525 KJ 125 Kcal
Grasas:	2,8 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de carbono:	17 g
de las cuales azúcares:	2,5 g
Proteínas	5,4 g
Sal:	0,6 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

3 años desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Una vez abierto el envase, mantenerlo en refrigeración y consumir en 3 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia: Legumbre cocida con vegetales y trozos de alga.
Color: Tonos verdosos y amarillos.
Olor: Marino, con notas frescas y especiadas.
Sabor: Suave, con toques marinos y especias orientales.
Materias extrañas: Ausencia.

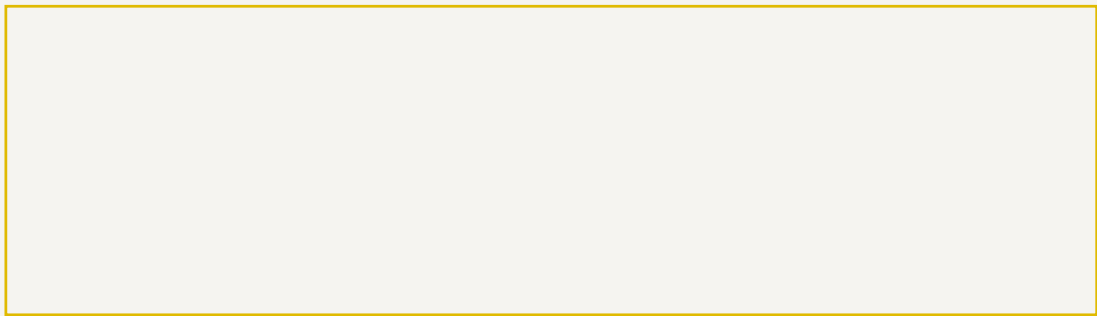
ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuetes y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-
Altramuces:	-
Moluscos:	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas
(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.
(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.
(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO2.

OMG'S

No procede de OMG´s



TATIANAGREEN, S.L.
C/ FERROCARRIL DE ALCOY, 2
46702 GANDÍA (VALENCIA)
TEL. 960 627 346
WWW.TATIANAGREEN.COM

FICHA TÉCNICA - QUINOA CON VERDURAS
CÓDIGO:
FECHA REVISIÓN: 30/04/2025
EDICIÓN: E-00



DESCRIPCIÓN

Quinoa con verduras. Tratamiento térmico a 115º mínimo 15 minutos.

INGREDIENTES

Caldo de verduras [agua, col, puerro, nabo, **apio**], quinoa (52 %), manzana, zumo de limón, pimiento rojo, cebolla, aceite de oliva virgen extra, zanahoria, sal, curry dulce.

USO PRODUCTO

Consumo directo o como acompañamiento de otras elaboraciones.

AMBITO DISTRIBUCIÓN

España.

ENVASADO Y FORMATOS

Envasado en tarro de cristal de 350 g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5.8

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes: <100ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)

Valor energético	139 KJ 580 Kcal
Grasas:	3,5 g
de las cuales saturadas:	0,5 g
Hidratos de carbono:	21,5 g
de las cuales azúcares:	3,2 g
Proteínas	3,8 g
Sal:	0,8 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

3 años desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Una vez abierto el envase, mantenerlo en refrigeración y consumir en 3 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Apariencia:** Grano cocido con trozos de verduras.
- Color:** Mezcla de naranjas y verde claro.
- Olor:** Vegetal , fresco, con notas especiadas.
- Sabor:** Suave con un toque de curry.
- Materias extrañas:** Ausencia.

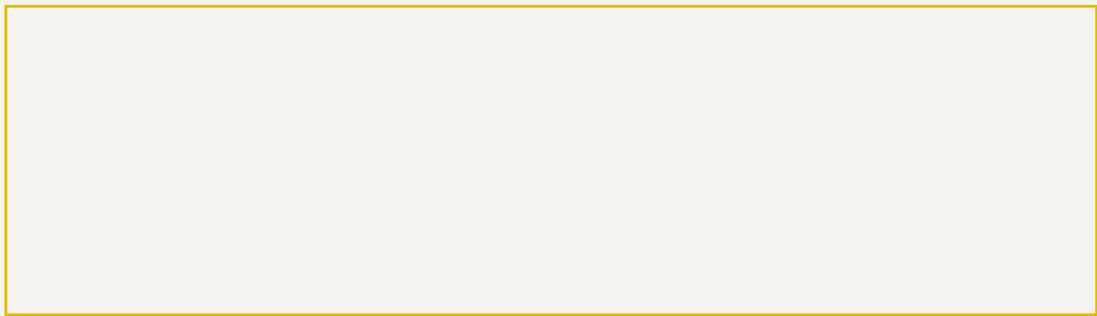
ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuetes y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	SÍ
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-
Altramuces:	-
Moluscos:	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas
(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.
(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.
(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO2.

OMG'S

No procede de OMG ´s



TATIANAGREEN, S.L.
C/ FERROCARRIL DE ALCOY, 2
46702 GANDÍA (VALENCIA)
TEL. 960 627 346
WWW.TATIANAGREEN.COM

FICHA TÉCNICA - SOPA DE SEITAN
CÓDIGO:
FECHA REVISIÓN: 14/10/2024
EDICIÓN: E-01



DESCRIPCIÓN

Conserva vegetal de seitán y verduras.
Tratamiento térmico a 115º mínimo 15 minutos.

INGREDIENTES

Seitán (agua, gluten de trigo, pan rallado, levadura) 22%, zanahoria, puerro, tomate, guisantes, col, nabo, cebolla, apio, aceite de oliva virgen extra, salsa de soja (agua, sal marina, soja, trigo integral, koji), jengibre, sal.

USO PRODUCTO

Consumo directo o como acompañamiento de otras elaboraciones.

AMBITO DISTRIBUCIÓN

España.

ENVASADO Y FORMATOS

Envasado en tarro de cristal de 340 g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4.2 No favorece el desarrollo de Listeria monocytógenes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes: <100ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)

Valor energético	442 KJ 80 Kcal
Grasas:	2,76 g
de las cuales saturadas:	0,6 g
Hidratos de carbono:	3,47 g
de las cuales azúcares:	3,2 g
Proteínas	7,34 g
Sal:	0,93 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

3 años desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Una vez abierto el envase, mantenerlo en refrigeración y consumir en 3 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia: Sopa con tropezones.

Color:

Olor: Típico.

Sabor: Verduras.

Materias extrañas: Ausencia.

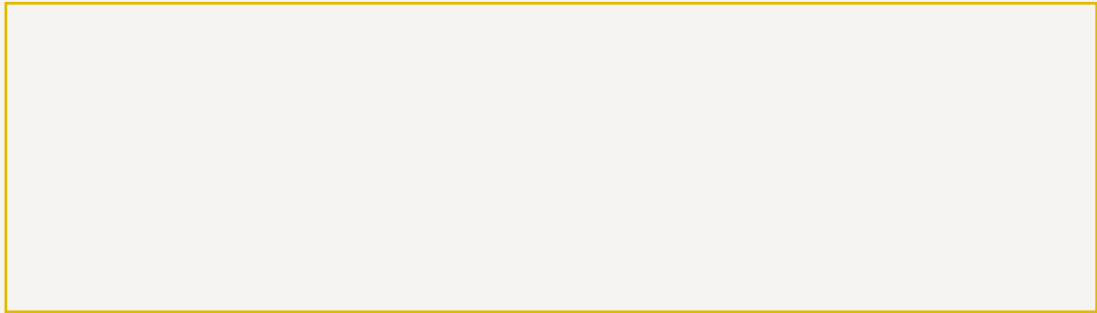
ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	SÍ
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuetes y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	SÍ
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	SÍ
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-
Altramuces:	-
Moluscos:	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas
(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.
(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.
(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO2.

OMG'S

No procede de OMG ´s



TATIANAGREEN, S.L.
C/ FERROCARRIL DE ALCOY, 2
46702 GANDÍA (VALENCIA)
TEL. 960 627 346
WWW.TATIANAGREEN.COM