

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-10
		Nº revisión	32
		Fecha revisión	26/06/2023
		Página	1/3

GARBANZO

1.- COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO.-

Garbanzos, agua de cocción y sal común. Antioxidantes: E-385 (EDTA cálcico disódico) y E-223 (sulfito).

2. - FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.-

5 años, incluyendo el año de fabricación, para los formatos de lata y tarro.

4 años incluido el año de fabricación para el tetra recart.

La fecha de consumo preferente se declara como último día del año en que expira este período

3. - CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO.-

3.1. - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Las establecidas por las Normas de Calidad de Conservas Vegetales (Orden de Presidencia de Gobierno de 21.11.84) para la categoría EXTRA.

3.2.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Los envases deberán cumplir con las exigencias legales en cuanto a residuos de pesticidas y fitosanitarios, y contaminantes.

3.3. - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Los envases deben ser estables durante la incubación de 7 días a 37-55°C y no presentar modificaciones apreciables de sus características al final del periodo de incubación, en cuanto:

- Aspecto exterior del envase
- pH
- Turbiedad
- Aspecto producto

3.4. – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Las típicas del producto elaborado.

3.5. - COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 gramos de producto:

Valor energético	379kJ / 90kcal
Grasa	2,2g
De las cuales saturadas	0,5g
Hidratos de carbono	9,5g
De las cuales azúcares	0,7g
Proteínas	5,5g
Sal	0,8g

Fibra

5,3 g

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-10
		Nº revisión	32
		Fecha revisión	26/06/2023
		Página	2/3

GARBANZO

4. – CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.-

No se necesitan condiciones especiales de conservación, por lo que se puede almacenar a temperatura ambiente.

5. – LOTE.-

Se indica en la tapa con tinta indeleble de la forma que a continuación se indica:

L 023702 11:1412

El número 0 indica el último dígito del año de fabricación.

El número 237 indica el día natural del año, contado a partir del 1 de Enero.

El número 02 indica la fábrica

11:14 nos indica hora de producción del envase

El número 12 son dígitos internos de control

El tamaño del lote corresponde a la fabricación diaria.

6. – ALÉRGENOS.-

Presencia de disulfito sódico

7. - PESOS NETOS Y ESCURRIDOS.-

<u>Formato</u>	<u>Peso Neto</u>	<u>Peso Escurrido</u>
Tarro S-580 (1Kg).	570g	400g
Tarro A-314 (1/2Kg).....	295g	210g
Lata RO-850 (1Kg).....	780g	525g
Lata RO-850 HAC (1Kg)..	845g	520g
Lata RO-425 (1Kg).....	420g	260g
Lata RO-2.650 (3Kg).....	2.550g	1.600g
Lata RO-212 (1/4Kg).....	185 g	120 g
Tetra Recart	380g	250g

8. – MÉTODOS ANALÍTICOS.-

Al no existir métodos oficiales de análisis, en los autocontroles de fabricación se utilizan los criterios establecidos en las Normas de Calidad de Conservas Vegetales para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-10
		Nº revisión	32
		Fecha revisión	26/06/2023
		Página	3/3

GARBANZO

En los análisis microbiológicos se utilizan la técnica de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de pH, turbiedad del líquido, aspecto del producto, aspecto exterior del envase, etc.

9.- MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso.-

No se consideran