

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Código	ET-59
		Nº revisión	19
		Fecha revisión	15/01/2024
		Página	1/2

## GARBANZO SIN SAL AÑADIDA

### 1. - COMPOSICION CUALITATIVA DEL PRODUCTO.-

Garbanzos y agua. Antioxidantes: E-385 (EDTA cálcico disódico) y E-223 (sulfito).

### 2. - FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.-

5 años, incluyendo el año de fabricación, para el formato de 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 los cuales azucares	0,7g
Proteínas	5,5g
Sal	0,03g

Fibra .....5,3 g

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Código	ET-59
		Nº revisión	19
		Fecha revisión	15/01/2024
		Página	2/2

## GARBANZO SIN SAL AÑADIDA

### 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/*etiquetado* 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 Escurreido</u>
Tarro S-580 (1Kg). .....	570g	400g
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.

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