

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Código	ET-58
		Nº revisión	21
		Fecha revisión	15/01/2024
		Página	1/2

## ALUBIA BLANCA SIN SAL AÑADIDA

### 1.- COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO.-

Alubias 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 y 55°C y no presentar modificaciones apreciables de sus características al final del periodo de incubación, en cuanto:

- Aspecto 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	350kJ / 83kcal
Grasa	0,4g
De las cuales saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	10,7g
De los cuales azúcares	0,8g
Proteínas	5,8g
Sal	0,06g

Fibra

6,8 g

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Código	ET-58
		Nº revisión	21
		Fecha revisión	15/01/2024
		Página	2/2

## ALUBIA BLANCA 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 ESCURRIDO.-

Formato	Peso Neto	Peso Escurreido
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 y en su defecto, métodos internacionalmente reconocidos.

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 del envase

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

No se consideran