



Ficha técnica:

F-MA-01-04
Rev 10
Marzo 2024

Nombre del producto:
GARBANZO COCIDO

Definición:
GARBANZO COCIDO
Producto esterilizado.

Presentación:
A 580

Peso neto/Peso neto escurrido:
570 g / 400 g

Marca:
LUENGO

Categoría:
EXTRA

Elaborado, revisado y
aprobado por:

Paula García Álvarez
Resp. Dpto. Calidad



1. Composición

Ingredientes

Garbanzos, agua, sal, antioxidante
E-385 y conservador (metabisulfito
sódico)

2. Características Analíticas

Características Físico- Químicas

Humedad legumbre seca (%) 14

Calibre mínimo legumbre seca 5 mm

Tolerancias de calidad

De color (garbanzos marrones o
negros) (nº uds. / 100 g peso
escurrido) 0

De textura (% peso escurrido) 5

Partidos y deshechos (% peso
escurrido) 5

Uniformidad de tamaño 1,5

Suma tolerancias máximas calidad (%peso
escurrido) 5

Características microbiológicas

Anaerobios (u.f.c./g) <10

Aerobios (u.f.c./g) <10

Listeria n=5 No detectado/25 g

Características Organolépticas

Olor Típico

Sabor Típico

Aspecto Típico

Información nutricional

Valor energético (kJ) 401

Valor energético (kcal) 95

Grasas (g) 1,9

de las cuales saturadas (g) 0,3

Hidratos de carbono (g) 12

de los cuales azúcares (g) 0

Fibra alimentaria (g) 5,4

Proteínas (g) 5,4

Sal (g) 0,53

3. Periodo de consumo preferente (días)

1825

4. Acondicionamiento

Unidad de Venta

Material de envasado VIDRIO

Marcado y fecha IMPRESIÓN LATERAL ENVASE

Unidad de Embalaje

Unidades / bulto 12

Material de embalaje BANDEJA RETRACTILADA

5. Almacenamiento y requisitos de conservación

LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO

6. Uso previsto

LISTO PARA CONSUMIR

7. Alérgenos

CONTIENE SULFITOS

8. Transporte y condiciones de distribución

CONDICIONES NORMALES

9. Código EAN 13

8410505272017

10. Contaminantes químicos

PLAGUICIDAS Y METALES SEGÚN
LEGISLACIÓN