



Ficha técnica:

F-MA-01-04
Rev 9
Marzo 2024

Nombre del producto:
GARBANZO COCIDO
MUY BAJO
CONTENIDO EN SAL

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, 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)	408
Valor energético (kcal)	97
Grasas (g)	1,9
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de carbono (g)	12
de los cuales azúcares (g)	0,5
Fibra alimentaria (g)	4,6
Proteínas (g)	5,7
Sal (g)	0,04
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	8410505512625
10. Contaminantes químicos	PLAGUICIDAS Y METALES SEGÚN LEGISLACIÓN