



## Ficha técnica:

F-MA-01-04  
Rev 10  
Marzo 2024

Nombre del producto:  
ALUBIA COCIDA

Definición:  
ALUBIA COCIDA  
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



|   |   |
|---|---|
| <b>1. Composición</b>                                 |   |
| Ingredientes  | Alubias, agua, sal, antioxidante E-385 y conservador (metabisulfito sódico) |
| <b>2. Características Analíticas</b>                  |   |
| <b>Características Físico- Químicas</b>               |   |
| Humedad legumbre seca (%)                             | 17  |
| Calibre mínimo legumbre seca                          | 5 mm  |
| <b>Tolerancias de calidad</b>                         |   |
| De color (% peso escurrido)                           | 4   |
| De textura (% peso escurrido)                         | 5   |
| Partidos y deshechos (% peso escurrido)               | 5   |
| Manchados (% peso escurrido)                          | 2   |
| Uniformidad de tamaño                                 | 1,5   |
| Suma tolerancias máximas calidad (% peso escurrido)   | 5   |
| <b>Características microbiológicas</b>                |   |
| Anaerobios (u.f.c./g)                                 | <10   |
| Aerobios (u.f.c./g)                                   | <10   |
| Listeria n=5  | No detectado/25 g   |
| <b>Características Organolépticas</b>                 |   |
| Olor  | Típico  |
| Sabor   | Típico  |
| Aspecto   | Típico  |
| <b>Información nutricional</b>                        |   |
| Valor energético (kJ)                                 | 340   |
| Valor energético (kcal)                               | 81  |
| Grasas (g)  | 0   |
| de las cuales saturadas (g)                           | 0   |
| Hidratos de carbono (g)                               | 12  |
| de los cuales azúcares (g)                            | 0,6   |
| Fibra alimentaria (g)                                 | 6,1   |
| Proteínas (g)   | 5,3   |
| Sal (g)   | 0,54  |
| <b>3. Periodo de consumo preferente (días)</b>        | 1825  |
| <b>4. Acondicionamiento</b>                           |   |
| <b>Unidad de Venta</b>                                |   |
| Material de envasado                                  | VIDRIO  |
| Marcado y fecha                                       | IMPRESIÓN LATERAL ENVASE  |
| <b>Unidad de Embalaje</b>                             |   |
| Unidades / bulto                                      | 12  |
| Material de embalaje                                  | BANDEJA RETRACTILADA  |
| <b>5. Almacenamiento y requisitos de conservación</b> | LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO   |
| <b>6. Uso previsto</b>                                | LISTO PARA CONSUMIR   |
| <b>7. Alérgenos</b>                                   | CONTIENE SULFITOS   |
| <b>8. Transporte y condiciones de distribución</b>    | CONDICIONES NORMALES  |
| <b>9. Código EAN 13</b>                               | 8410505271010   |
| <b>10. Contaminantes químicos</b>                     | PLAGUICIDAS Y METALES SEGÚN LEGISLACIÓN                                     |