Ficha técnica:

F-MA-01-04
Rev 8
Abril 2024

Nombre del producto:
GARBANZO
PEDROSILLANO

Definición:
GARBANZOS

Presentación:
1 kg

Marca:
LUENGO

Categoría:
EXTRA

Elaborado, revisado y aprobado por:

Paula García Álvarez
Resp. Dpto. Calidad

1. Composición	
Ingredientes	Garbanzos
2. Características Analíticas	
Características Físico- Químicas	
Humedad legumbre seca (%)	14
Calibre mínimo legumbre seca	5 mm
Tolerancias de calidad	
Materias extrañas totales (%)	0,5
Materias extrañas origen mineral (%)	0,25
Granos con defectos graves (%)	0,5
Granos con defectos ligeros (%)	3
Granos mismo color de distinto tipo comercial (%)	4
Granos de distinto color, excepto decolorados (%)	3
Granos decolorados del mismo tipo comercial (%)	5
Suma tolerancias máximas calidad y calibre (%)	6
Características microbiológicas	
Mohos y levaduras (u.f.c.)	<1000
Características Organolépticas	
Olor	Típico
Sabor	Típico
Aspecto	Típico
Información nutricional	
Valor energético (kJ)	1394
Valor energético (kcal)	333
Grasas (g)	6,9
de las cuales saturadas (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	36
de los cuales azúcares (g)	3,5
Fibra alimentaria (g)	25
Proteínas (g)	19
Sal (g)	0
3. Periodo de consumo preferente (días)	540
4. Acondicionamiento	
Unidad de Venta	
Material de envasado	POLIPROPILENO
Marcado y fecha	TERMOIMPRESIÓN
Unidad de Embalaje	
Unidades / bulto	10
Material de embalaje	BANDEJA RETRACTILADA O BANDEJA DE CARTÓN
5. Almacenamiento y requisitos de conservación	LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO
6. Uso previsto	COCINADO ANTES DE SU CONSUMO
7. Alérgenos	NO CONTIENE
8. Transporte y condiciones de distribución	CONDICIONES NORMALES
9. Código EAN 13	8410505261059
10. Contaminantes químicos	PLAGUICIDAS Y METALES SEGÚN LEGISLACIÓN