



Ficha técnica:

F-MA-01-04
Rev 7
Marzo 2024

Nombre del producto:
ALUBIA BLANCA

Definición:
ALUBIA BLANCA

Presentación:
500 g

Marca:
LUENGO

Categoría:
EXTRA

Elaborado, revisado y
aprobado por:

Paula García Álvarez
Resp. Dpto. Calidad



| | |
|---|--|
| 1. Composición | |
| Ingredientes | Alubias |
| 2. Características Analíticas | |
| Características Físico- Químicas | |
| Humedad legumbre seca (%) | 17 |
| 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) | 1210 |
| Valor energético (kcal) | 289 |
| Grasas (g) | 2,0 |
| de las cuales saturadas (g) | 0,4 |
| Hidratos de carbono (g) | 33 |
| de los cuales azúcares (g) | 3,5 |
| Fibra alimentaria (g) | 29 |
| Proteínas (g) | 20 |
| 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 | 12 |
| 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 | 8410505041118 |
| 10. Contaminantes químicos | PLAGUICIDAS Y METALES SEGÚN LEGISLACIÓN |