

1 – IDENTIFICACIÓN Y APRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Identificación: **Garbanzos**

1.2. Descripción: Genero alimenticio a base de semillas rehidratadas y blanqueadas de las variedades de especies de *Cicer arietinum linnaeus* com la adición de un líquido adecuado, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidos a tratamiento adecuado para complementar la cocción y asegurar la conservación.

Tipo de agricultura: *Cicer arietinum linnaeus*

1.3. Lot: ejemplo - **L001 F**

L es el lot; 001 es el día 1 de Enero; F el año 2019

1.4. Período de Consumo (fecha de duración mínima): mientras que el paquete permanece cerrado al vacío, el producto debe ser consumido preferentemente antes de finales de los 48 meses después de la fecha de fabricación. El rótulo deberá tener la mención: "consumir preferencia antes del fin de:",

1.5. Trabaja modo de marcación a: mes/año

Ejemplo: CAD.ENE 2023 ("CAD" es la expiración inicial, "ENE" es el comienzo de Enero).

1.6. Población objetivo: los productos son tratados en CISTÉR y envasados en recipientes herméticamente cerrados, y pueden ser consumidos como están o procesado de calor.

Los productos se pueden utilizar en: ensaladas frías o calientes, platos cocinados y sopas.

1.7. Población objetivo: productos para el mercado nacional y / o internacional y puede ser consumido por el público en general, incluidos los que son grupos sensibles (niños, ancianos, mujeres embarazadas y pacientes).

1.8. Almacenamiento: Almacenar el recipiente en un lugar fresco y seco. Después de abierto, el producto debe ser consumido inmediatamente. Si esto no es posible, el producto debe ser almacenado en un refrigerador, en recipiente de vidrio y se debe consumir lo antes posible.

1.9. Código de Barras: El código de barras será de acuerdo com el pedido del cliente.

1.10. Identificación del Productor:

Cistér - Indústria de Produtos Alimentares, Lda.
Zona Industrial do Casal da Areia, Rua I, Lote 2
2460-392 Coz, Alcobaça

1.11. Acondicionamiento y paletización del producto : Decreto-Lei nº 156/2008 e Regulamento 1169/2011.

Nota: En caso de exportación, el etiquetado debe tener en cuenta la legislación del país de (responsabilidade de cliente)

2 – LA FORMULACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Ingredientes:

Tarros	Garbanzos, agua, antioxidante (EDTA de calcio disódico) y conservante (metabisulfito de sodio)
---------------	--

2.2. Composición Cuantitativa:

Ingrediente	Percentagem (± 5%)
	540g
Garbanzos	74,1%
Água	25,6%
Sal	0,324%
EDTA (E385)	0,007%

Nota: Límite máximo sulfitos: 50ppm (REGLAMENTO (EU) N° 11/11/2011)

Límite máximo E385: 250mg/kg (REGLAMENTO (EU) N° 1129/2011 DE 11/11/2011)

2.3. Organismos Genéticamente Modificados: producto producido con materias primas no OGM.

2.4. Alergénicos: Puede contener vestigios de **altramuces** y la **soja**.

2.5. Información Nutricional:

Información Nutricional	Garbanzo
	100g
Energia	479,0 kJ
	114,0 kcal
Lípidos	2,5 g
- de las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de Carbono	13,0 g
- de las cuales azúcares	0,8 g
Fibra	6,6 g
Proteínas	6,6 g
Sal	0,54 g

*DR - Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)

3.1. CONTROLES INTERNOS

3.1.1. Parâmetros Físicos:

§ Peso neto y escurrido:

Envase	Peso Neto	Peso Escurrido
Tarros 5540g	540g	400g

- § Vacío: presión negativa;
§ Grado de cocción: uniforme y bien preparado;
§ Capsulamento: capsulamento correcto, conserva estable.

3.1.2. Parâmetros Físico-Químicos:

- § pH: $\geq 4,5$
§ Cloreto de sódio ($\pm 5\%$): $\geq 2,0$ e $\leq 8,0g$
§ Provas de Estufa: manutenção da estabilidade e características organoléticas da conserva. Amplitude de pH $< 0,5$.

La información sobre el tratamiento específico al que se somete el producto Producto esterilizado

3.1.3. Parâmetros Organoléticos:

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| o Aspetto: | Bayas esferoide y tamaño uniforme |
| o Sabor: | Característico |
| o Odor: | Característico |
| o Cor: | Característico color amarillo |
| o Textura: | Característica coccón uniforme |

3.2. CONTROLOS EXTERNOS

3.2.1. Parâmetros Microbiológicos:

- § Prueba de esterilidad (37°C e 55°C): Negativo;
§ Prueba de estabilidad (37°C e 55°C): Negativo;
§ Examen microscópico (37°C e 55°C): < 40 microorganismos em 20 campos ópticos;
§ microrganismos a 30°C: $< 1.0 \times 10^1$ u.f.c.;
§ Total contenido micológico: $< 1.0 \times 10^1$ u.f.c.;
§ Recuento de mohos y levaduras: $< 1.0 \times 10^1$ u.f.c.;

3.2.2. Parâmetros Físico-químicos:

- § pH (temperatura ambiente, 37°C e 55°C): $\geq 4,5$

3.2.3. Características Organoléticas (37°C e 55°C): Normais

3.2.4. Teores Máximos Aceitáveis de Contaminantes: de acuerdo com la legislación vigente.

4 - BANDEJAS Y PALETIZACIÓN

4.1. Bandejas:

Embalaje	Composição	Capacidade (s)
Frasco + cápsula	Vidrio + Hoja de frandales	540g

4.2. Lote y fecha de durabilidad mínima o fecha límite de consumo:

Ver topo da embalagem

4.3. Condiciones especiales de conservación y / o conservación:

Después de abierto conservar en el frigorífico y consumir en 3 días.

4.4. Embalaje secundaria:

Embalaje	Composição
Etiqueta	Papel
Base o bandeja de cartón	Cartón canelado
Película extensible	Polietileno de baja densidad

Acondicionamento em base / tabuleiro:

12 tarros de 540g

4.5. **Embalaje terciario** - paletización: europaletes (1.2m x 0.8m)

4.6. **Peso 25kg**

Envase	Nº Bandejas
Tarros 540g	72