



NOMBRE:	GARBANZO PEDROSILLANO	CÓDIGO	151
1. INGREDIENTES			
Garbanzo			
ORIGEN: España			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto:	Grano sano
Color:	Naranja-amarillento
Olor y sabor:	Ausencia de olores y sabores extraños
Forma:	Esférica más redonda que la del castellano y con el pico pequeño y agudo.
Unidad de calibre del mercado:	mm
Calibre en crudo:	Min 5 mm
Tolerancia:	Max. 5% de legumbres con calibre inferior

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
% Humedad	≤ 14
% Restos de insectos	Ausencia
% Granos picados por gorgojo	Ausencia
% Objetos extraños	≤ 0.5
% Defectos graves	≤ 0.5
% Defectos leves	≤ 3
% Dif. Tipo comercial	≤ 4
% Coloración diferente	≤ 3

4. VALOR NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100GR
Valor energético	1532 KJ / 364 Kcal
Grasas	6 g
de las cuales:	
Saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	52 g
de los cuales:	
Azúcares	2.9 g
Proteínas	19 g
Fibra alimentaria	15 g
Sal	0,06 g

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)			
GLUTEN (<10ppm)	TRAZAS	FRUTOS DE CÁSCARA	TRAZAS
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	TRAZAS	SULFITOS (<10mg/kg)	NO
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO

**6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	
Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocitogenes	<100 ufc/g
Enterobacterias	<100 ufc/g

En cumplimiento reglamento 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005 y sus posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 y sus posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.	

8. OMG e IRRADIACIONES

Libre de OMG – Producto no irradiado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa.
Tiempo de consumo preferente: 18 meses.

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
151	GARBANZO PEDROSILLANO		
151A	GARBANZO PEDROSILLANO BOLSA 1KG		

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos, excepto alérgicos a los frutos de cáscara, cacahuetes y gluten.

ELABORADO:

Resp. Calidad
Clara Arús

Fecha: 20/05/2020

APROBADO:

Gerencia
Miquel Torras

Fecha: 20/05/2020