



ALUBIA MICHIGAN

NOMBRE:	ALUBIA MICHIGAN	CÓDIGO	139
1. INGREDIENTES			
Alubia Michigan			
ORIGEN: USA			
VARIEDAD: Michigan			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto: sano y uniforme de textura fina y tamaño pequeño.	
Color: blanco.	
Olor y sabor: ausencia de olores y sabores extraños.	
Forma: se caracteriza por ser redonda y la más pequeña del mercado.	
Calibre en crudo:	Mín.5 mm
Tolerancia de calibre:	Máx. 5% de legumbres con calibre inferior

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Humedad	Almacenamiento a largo plazo: Máx. 17%
Materias extrañas	≤0.5%
Granos con defectos graves	≤0.5%
Granos con defectos ligeros	≤3%
Granos con la misma coloración, pero de diferente tipo comercial	≤4%
Granos con distinta coloración, a excepción de los granos decolorados	≤3%
Granos decolorados del mismo tipo comercial	≤5%

4. VALOR NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100g
Valor energético	1266 kcal/ 301 kJ
Grasas	2 g
de las cuales:	
Saturadas:	0.66 g
Hidratos de carbono:	35 g
de los cuales:	
Azúcares	3.1 g
Proteínas	26 g
Sal	0.09 g

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)			
GLUTEN (<10ppm)	NO	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	PARAMETRO
<i>No exigible según el Reglamento nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	



ALUBIA MICHIGAN

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
Plomo	Máx. 0.20 mg/kg

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

8. OMG e IRRADIACIÓN

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: 12 meses

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
139	ALUBIAS MICHIGAN GRANEL		

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos. Cocinar antes de su consumo. Modo de empleo:

Remojo de 10 a 12h.

Tiempo de cocción:

Aguas Duras		Aguas Blandas	
Cocción normal 2h a 2h.20 min.	Cocción exprés 30 min. a 45min.	Cocción normal 1h a 1h.35 min.	Cocción exprés 25 min. a 45min.

ELABORADO:
Técnica de Calidad

Verónica Mogort
Fecha: 14/03/2019

APROBADO:
Responsable de Calidad

Clara Arús
Fecha: 14/03/2019