



SOJA VERDE

NOMBRE:	SOJA VERDE	CÓDIGO	130
1. INGREDIENTES			
Soja verde (alubia mung)			
ORIGEN: Australia/Myanmar			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Aspecto: Semillas sanas			
Color: Verde oscuro			
Olor y sabor: ausencia de olores y sabores extraños			
Forma: esférica			

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Humedad	<17%
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 100g
Valor energético	347 kcal / 1450kJ
Grasas	1,2 g
de las cuales:	
Saturadas:	0,3 g
Hidratos de carbono:	63 g
de los cuales:	
Azúcares	6,6 g
Fibra alimentaria	16 g
Proteínas	24 g
Sal	0.04 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	
Salmonella	Ausencia
Listeria monocitogenes	Ausencia
<i>Reglamento nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y sus posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticio</i>	



SOJA VERDE

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
-----------	----------------

En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 y 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 IRRADIACIÓN

Libre de OMG – Producto no irradiado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa.

Tiempo de consumo preferente: 12 meses

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO
130	Soja verde saco
130D	Soja verde tarrina

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos, excepto alérgicos a los frutos de cáscara y cacahuetes por posibles trazas.

Cocinar antes de su consumo o germinar.

ELABORADO:
Calidad

Clara Arús
Fecha: 10/06/2021

APROBADO:
Gerencia

Miquel Torras
Fecha: 10/06/2021