|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE:** | **ALUBIA PLANCHADA** | **CÓDIGO** | **141** |
| **1. INGREDIENTES** | | | |
| Alubia planchada | | | |
| **ORIGEN:** España | | | |
| **VARIEDAD:** Planchada | | | |
|  | | | |
| **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | | | |
| **Aspecto:** sano y uniforme de textura fina y tamaño mediano | | | |
| **Color:** blanco | | | |
| **Olor y sabor:** ausencia de olores extraños | | | |
| **Forma:** se caracteriza por ser plana y alargada | | | |
| **Calibre en crudo:** 170-190 und./100g (Min.05 mm) | | | |
|  | | | |
| **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** | | | |
| Humedad | | Almacenamiento a largo plazo: Max. 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% | |
| Tolerancia de calibre | | Max. 5% de legumbres con calibre inferior | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. VALOR NUTRICIONAL** | | | |
| **PARÁMETRO** | | **VALOR PARA 100GR** | |
| Valor energético | | 1266 kJ / 301 kcal | |
| Grasas  de las cuales: | | 1.9 g | |
| Saturadas: | | 0.66 g | |
| Hidratos de carbono:  de los cuales: | | 35 g | |
| Azúcares | | 3.1 g | |
| Fibra alimentaria | | 26 g | |
| Proteínas | | 23 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** | |
| *No exigible según el Reglamento nº2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.* | |
| **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** |
| 141 | ALUBIAS PLANCHADAS 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 Cocción exprés  2h a 2h.20 min. 30 min. a 45min. | Cocción normal Cocción exprés  1h a 1h.35 min. 25 min. a 45min. | |
|  |

**APROBADO:**

Responsable Calidad

Clara Arús

Fecha: 14/03/2019

**ELABORADO:**

Técnica Calidad

Verónica Mogort

Fecha: 14/03/2019