|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| Grasasde 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