NOMBRE:	GARBANZO LECHOSO	CÓDIGO	150

1. INGREDIENTES

Garbanzo

ORIGEN: México

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Grano sano
Color:	Blanco
Olor y sabor:	Exento de olores y sabores extraños
Forma:	Forma irregular, con profundos surcos y crestas, alargado y achatado por los lados
Unidad de calibre del mercado:	uds/oz
Calibre en crudo:	34/36 uds/oz
Tolerancia:	n/a

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	1580 KJ / 378 Kcal
Grasas de las cuales:	6g
Saturadas:	0,6g
Hidratos de carbono: de los cuales:	63g
Azúcares	11g
Proteínas	21g
Fibra alimentaria	12g
Sal	0,06g

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 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
N/A	
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 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: 12 meses.

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
150	GARBANZO LECHOSO		

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos. Consumo previo cocindado

AGUAS DURAS	**3 h. a 3 h.30 min.**	**55 min. a 65 min.**
AGUAS BLANDAS	**2 h. 45 min. a 3 h.**	**45 min. a 60 min.**

ELABORADO:	**APROBADO:**
Resp.Calidad	Gerencia
Clara Arús	Miquel Torras
Fecha: 19/06/2020	Fecha:19/06/2020