



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Junio 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ALUBIA BLANCA COCIDA LATA 2,5 KG
CÓDIGO: 3007060005

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G DE PNE	
pH:	5 - 6,5	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	435 kJ / 103 kcal		
VACÍO:	Presencia	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	< 0,5 g		
ESPACIO DE CABEZA:	5 - 10 mm	MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	< 0,5 g		
SEGURIDAD DE CIERRE:		TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	16 g		
ENVASES METÁLICO:		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	< 0,5 g		
SOLAPAMIENTO	> 45 %			FIBRA ALIMENTARIA:	4,8 g		
COMPACIDAD	> 75 %			PROTEÍNAS:	7,3 g		
				SAL:	0,7 g		

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Latón de 3 Kg. Peso Neto: 2500 g / PNE: 1600 g	
	ENVASADO: 6 latas / caja	
	EMBALAJE: 50 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.		
ALÉRGENOS Contiene sulfitos. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido a partir de alubias secas y rehidratadas posteriormente introducidas en un envase al que se le ha añadido un líquido de gobierno apropiado. El envase es cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización en autoclave que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	Alubias blancas, agua, sal, antioxidante: metabisulfito sódico (E-223) y secuestrante: EDTA (E-385).			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Típico.	Típico.	Típico.	Típica.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras.			

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.