



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Noviembre 2021

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: GARBANZO COCIDO LATA 2,5 KG
CÓDIGO: 3007060006

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G DE PNE
pH:	5 - 6,5	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	347 kJ / 83 kcal
VACÍO:	Presencia	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	2,0 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:	9,1 g
ENVASES METÁLICOS:		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	< 0,5 g
SOLAPAMIENTO	> 45 %			FIBRA ALIMENTARIA:	4,4 g
COMPACIDAD	> 75 %			PROTEÍNAS:	4,9 g
				SAL:	0,90 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.		
ALÉRGICOS Contiene sulfitos. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido a partir de garbanzos secos y rehidratados posteriormente introducidos 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	Garbanzos cocidos, agua, sal, antioxidantes: ascórbico y secuestrante: EDTA de calcio y disodio.			
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.			