



FICHA TÉCNICA

Garbanzos 5 kg

Código: 7106
Código EAN: 8427754071066
F.C.: 22/11/2021
F.R.: 16/06/2023



1. INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

1.1 Denominación comercial: Garbanzos 5 kilos con sal.

1.2 Ingredientes: Garbanzo, agua y sal. Garbanzo: 62,47% y líquido de gobierno: 37,53% (agua 98,5% y sal: 1,5%)
Se añade metabisulfito sódico E-223 en agua de remojado.

1.3 Definición: Producto obtenido a partir de garbanzo seco y rehidratado posteriormente. Se utilizan envases de hojalata recubiertos con barniz BPA-NI y se añade agua como líquido de cobertura, cerrado herméticamente y esterilizado.

1.4 Tratamiento (proceso):

Conserva vegetal de baja acidez esterilizada, previamente hidratada, escaldada, seleccionada y envasada.

1.5 Vida útil desde la fecha de fabricación (indicar plazo de tiempo): 31/12/AAAA

Siendo AAAA 3 años posterior a la fecha de fabricación.

1.6 Fecha de consumo preferente (descripción forma de marcado): Fecha de fabricación: 09/06/2006
31-12-2009: fecha de consumo preferente, el 31 día, 12 mes, 2009 año.

1.7 Lote (descripción de la codificación del lote): Fecha de fabricación: 09/06/2006

L-09-06-2006. L: lote, 09-06-2006: fecha de fabricación

1.8 Lote: Un lote corresponde a un día de fabricación.

1.9 Modo de empleo: Calentar y servir bien sola o acompañada de un sofrito de aceite de oliva.

1.10 Modo de conservación: Antes de abrir conservar a temperatura ambiente en un lugar seco y fresco.
Después de abrir conservar entre 0 y 4 ° C en un recipiente alimentario cerrado y consumir en 5 días

1.11 Población destino: Población en general excepto ver apartado alérgenos

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Por 100 g de producto		
Valor energético (kj/kcal)	303,4 / 72,3	
Grasas (g)	1,7 g	≤ 3 g = BAJO EN GRASA
De las cuales saturadas (g)	0,24 g	
Hidratos de carbono (g)	8,8 g	
De los cuales azúcares (g)	0,2 g	< 0,5 g 0 SÍN AZÚCARES ; ≤ 5 g = BAJO CONTENIDO EN AZÚCARES

Fibra alimentaria (g)	3,5 g	> 1 g/100 cal = FUENTE DE FIBRA; > 3 g/100 cal = ALTO CONTENIDO EN FIBRA
Proteínas (g)	3,7 g	> 12 % del valor energético = FUENTE DE PROTEÍNAS
Sal (g)	0,90 g	> 20 % del valor energético = ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS

3. CARACTERISTICAS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA:

- Espacio de la cabeza: $\leq 10\%$ de la h del envase.
- Aspecto exterior del envase: Ausencia de raneo, abombamiento y/o rezumado.
- Aspecto interior del envase: Libre de defectos en el barniz, como rayas o poros.
- Aspecto del producto: Típico aspecto de garbanzo.
- Textura y consistencia: Típica tierna.
- Color: característico amarillento.
- Sabor y olor: Frescos y normales, ausencia de todo sabor y olor extraños.
- Aspecto líquido gobierno: Típico amarillento y espeso debido al almidón que desprende el garbanzo.
- pH: 6.0 +/- 0.4
- Conclusión final: APTO -dará lugar a la liberación del lote- (teniendo en cuenta todas las características anteriores además de los estándares microbiológicos y los pesos mínimos exigidos que se detallan en los apartados posteriores).

4. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD:

CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE GARBANZO	
FACTORES	TOLERANCIAS (% PNE)
- OGMs	Ausencia
- Productos irradiados	Ausencia
- Aromas artificiales	Ausencia
- Glutamato o derivados	Ausencia
- Aceite de plama y/o grasas hidrogenadas	Ausencia
- Materias extrañas minerales	Ausencia
- Materias extrañas vegetales	$\leq 0,5$
- Parásitos	Ausencia
- Manchas >- 2 mm	≤ 10
- Granos de diferente color	≤ 10
- Granos defectuosos	≤ 5

5. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN:

El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación y/o rezumado del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo.

6. ENVASE, EMBALAJE Y PALETIZACIÓN (DATOS LOGÍSTICOS):

- ENVASE:

Hojalata barniz porcelana/incolore interior-desnudo exterior.

Diámetro del envase: 153 mm.

Altura del envase: 246 mm.

- EMBALAJE:

Bandeja retractilada sin cartón.

Longitud del embalaje: 46 cm.

Anchura del embalaje: 15,5 cm.

Altura del embalaje: 24,6 cm.

Unidades de envases por embalaje: 3.

- PALETIZACIÓN:

Tipo de palet	EUROPEO 0,80 X 1,20 M
Número de cajas por capa	11 cajas x 3 botes
Número de capas	5
Altura	135 cm
Total unidades	165
Kg / palet	790

7. ETIQUETADO:

El etiquetado se realizará según Reglamento 1169/2011

8. PESOS:

- Formato: RO - 4250

- Capacidad (ml): 4250

- Peso neto (g): 4000

- Peso escurrido (g): 2655

9. ALÉRGENOS:

ALÉRGENO:	SI	NO
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X

ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Sulfitos > 10mg/Kg o >10mg/L	X	