



# FICHA TÉCNICA

Alubia blanca  
arrocina 3 kg

Código: 87021

Código EAN: 8427754870215



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Alimento elaborado a base de productos de origen vegetal, con adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometido a tratamiento autorizado (esterilización) que garantiza su conservación y contenido en envases apropiados.

**Categoría comercial:** Extra

**Ingredientes:** Alubias blancas arrocina, agua, sal secuestrante: EDTA (E-385) y conservante: metabisulfito sódico (E-223).

**Condiciones de almacenamiento y consumo:** conservar el producto en lugar seco (HR < 65%) y a una temperatura máxima de 25 ° C. Se puede consumir con o sin calentamiento.

**Vida secundaria:** una vez abierto, se debe conservar refrigerado en un recipiente no metálico y ser consumido en un plazo máximo de 48 horas.

**Alergias e intolerancias:** Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO2 total. Sin otros alérgenos, ni gluten ni lactosa.

**Vida comercial:** consumir preferentemente antes de 5 años a partir de su elaboración.

## 3. PARÁMETROS DE CALIDAD

Parámetros de calidad	
Determinaciones	Tolerancias
Espacio de cabeza	< 10%
Color	Típico
Olor	Típico
Sabor	Típico
Textura	Típico
pH	5-6.5
Uniformidad de tamaño	< 1.5
a- De color	< 4%
b- De textura	< 5%
c- Partidos y desechos	< 5%
d- Manchados	< 2%
Suma de a+b+c+d	< 5%

#### 4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y ETIQUETADO

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por 100g de producto</b>
Valor energético	345.0 kJ / 82.0 kcal
Grasas	0.4 g
de las cuáles ácidos grasos saturados	0.1 g
Hidratos de carbono	11.5 g
de los cuales azúcares	0.7 g
Fibra alimentaria	7.0 g
Proteínas	5.5 g
Sal	0.4 g
<b>Información adicional</b>	
Especificaciones microbiológicas	Producto estable según norma AFNOR NF V 08-408
Clasificación OGM y RI	No modificado genéticamente No producido a partir de ingredientes Modificados Genéticamente No tratado Radicaciones Ionizantes
Residuos de plaguicidas y contaminantes	Cumple con la legislación vigente