

**DESCRIPCION**

---

Garbanzos cocidos categoría Primera.

**INGREDIENTES**

---

Garbanzos, agua, sal, gasificante: E-500ii, antioxidante: E-385 y E-223 (**sulfitos**).

**ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS**

---

- pH: 5,0 – 6,5
- Uniformidad de tamaño: 1,75
- Tolerancias:
  - a) Marrones o negros: 2, n<sup>o</sup> en 100 g de peso escurrido
  - b) De textura: 10
  - c) Partidos y desechos: 10
  - Suma de tolerancias b + c: 5

**CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS**

---

- Color: Típico
- Olor: Típico
- Sabor: Típico
- Textura: Típica

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

---

Producto esterilizado. Estándares Microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR: NF-V 08-408). Se lleva a cabo Control de Estabilidad: incubación del producto a 55°C y a 37°C durante 7 días. El producto se considera estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia del pH < 0,5 unidades en relación al testigo

**ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL**

---

Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico, consumir antes de 3 días.

Vida útil: 5 años.

**ETIQUETADO**

---

Según la normativa específica vigente y (Reglamento UE. 1169/2011).

**INFORMACIÓN SOBRE OGM**

---

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

**GARBANZOS PRIMERA****LATA 3 kg**FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 70006  
REV 02 05-2017**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN <b>GLÚTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados:*		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		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 sus derivados (incluida la lactosa).*		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados.		X
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO <sub>2</sub> .	X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

\* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

**VALORES NUTRICIONALES**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	445 kJ / 105 kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	1,8 0,3
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales azúcares (g)	16,4 0,3
FIBRA ALIMENTARIA (g)	2
PROTEÍNAS (g)	4,9
SAL (g)	0,80



**GARBANZOS PRIMERA**  
**LATA 3 kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 70006  
REV 02 05-2017

### FORMATOS Y PRESENTACION

<b>PRODUCTO: GARBANZOS COCIDOS PRIMERA</b>				<b>EAN</b>		
<b>FORMATO: LATA 2650 ml</b>				<b>8411916130347</b>		
<b>UNIDAD</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>P. BRUTO (g)</b>	<b>P. NETO (g)</b>	<b>P. ESCURRIDO (g)</b>	<b>ALTO (cm)</b>	<b>LARGO (cm)</b>	<b>ANCHO (cm)</b>
2650	2750	2500	1600	15,4	15,6	-
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (Kg)</b>			<b>ALTO (cm)</b>	<b>LARGO (cm)</b>	<b>ANCHO (cm)</b>
6	17			16	47	31
<b>PALET</b>						
<b>Nº CAJAS</b>	<b>PESO (Kg)</b>	<b>CAJAS/CAPA</b>	<b>CAPAS/PALET</b>	<b>ALTO (cm)</b>	<b>LARGO (cm)</b>	<b>ANCHO (cm)</b>
45	840	5	9	162	120	80

Realizado por:  
Departamento de Calidad

Aprobado por:  
Gerencia