

	FICHA TÉCNICA	FT 09
	<u>ALUBIA ROJA</u> <u>COCIDA EXTRA</u>	
Nº RGSEAA: 21.23927/LE		
www.legumbrespenelas.com		

Formato de envasado					
Descripción	Tipo	Capacidad (ml.)	Peso Neto (g.)	Peso Esc (g.)	Tratamiento
Frasco ½ Kg	A-314	314	290	200	Esterilización
Frasco ½ Kg	R-370	370	360	250	Esterilización
Frasco 1 Kg	S-580	580	570	400	Esterilización
Lata 1 Kg	Ro-850	850	780	500	Esterilización
Lata 3 Kg	Ro-2650	2650	2500	1600	Esterilización

1. DESCRIPCIÓN: 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.

2. 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
DEFECTOS	a- De color	< 4 %
	b- De textura	< 5 %
	c- Partidos y desechos	< 5 %
	d- Manchados	< 2 %
	Suma a + b + c + d	< 5 %

3. Características del producto y etiquetado

COPIA NO CONTROLADA

Fecha elaboración: 04/06/2018	Elaborado por: Antonio Llanos Canseco
Número de edición: 05	Revisado por: Álvaro González Bermejo

	FICHA TÉCNICA	FT 09
	<u>ALUBIA ROJA</u> <u>COCIDA EXTRA</u>	
Nº RGSEAA: 21.23927/LE		
www.legumbrespenelas.com		

Información nutricional	Valores medios por 100 g. de producto
Valor energético:	315,1 kJ 74,8 kcal
Grasas:	0,4 g
De las cuales Ácidos grasos saturados:	0,1 g
Hidratos de carbono:	10,7 g
De los cuales Azúcares:	0,4 g
Fibra alimentaria:	5,6 g
Proteínas:	5,2 g
Sal	0,6 g
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 con Radicaciones Ionizantes
Residuos de plaguicidas y contaminantes	Cumple con la legislación vigente

Ingredientes	Alubias rojas, agua, sal, secuestrante: EDTA (E-385).
Vida Comercial:	Consumir preferentemente antes de 5 años a partir de su elaboración.
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.
Lote	L DD-MM-AAAA
Grupo consumidores	Apto para el grupo general de la población
ALERGIAS E INTOLERANCIAS	No contiene alérgenos, ni gluten ni lactosa

4. Logística

Información logística							
Formato	Unid/Caja	Peso caja (Kg.)	Dimensiones caja (cm.)	Caja/Palet	Unid/Palet	Peso palet (Kg.)	Dimensiones palet (cm.)
A-314	12	6,4	27X20X11,5	140	1680	860	120x80x153
R-370	12	6,8	31x23,5x12	132	1584	900	120x80x132
S-580	12	10,6	31x23,5x17	84	1008	895	120x80x134
Ro-850	12	12	41.5x30.5x12	72	864	880	120x80x158
Ro-2650	6	17,4	47x32x16	50	300	890	120x80x170

COPIA NO CONTROLADA

Fecha elaboración: 04/06/2018	Elaborado por: Antonio Llanos Canseco
Número de edición: 05	Revisado por: Álvaro González Bermejo