



Producto **Alubia Blanca** al natural
3 kg - Calidad Primera

Descripción Producto obtenido a partir de semillas secas de *Phaseolus vulgaris*, rehidratadas, seleccionadas, envasadas en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Características

Capacidad	2650 ml
Peso Neto	2500 g
Peso Escurrido	1600 g

Parámetros físico-químicos

Vacío	> 8 cm. Hg
pH	5,50 - 6,00
Espacio de cabeza	máx.. 10% de la altura del envase

Parámetros organolépticos

Color	Blanco-cremoso típico
Aroma	Típico y característico de las alubias en conserva
Textura	Firme pero tierna y homogénea

Tolerancias de calidad

Rotas y desechas	10%	máx.
Manchadas	5%	máx.
Defectos de color	8%	máx.
Defectos de textura	10%	máx.
Total defectos	10%	máx.
Materia extraña	ausencia	
Uniformidad de tamaño	1,75	

Características microbiológicas Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días a 37°C + 7 días a 55°C - *conforme a la norma AFNOR NF V 08-408*

Declaración de ingredientes Alubias, agua, sal, ácido cítrico, EDTA

		%
Fórmula cuantitativa	Alubias	64,00
	Agua	35,44
	Sal	0,50
	Ácido cítrico	0,03
	EDTA	0,03



Información Nutricional - Valores típicos por 100 gr. de producto	Valor energético	531	kJ	126	kcal
Proteínas		7,3	g		
Hidratos de carbono		21	g		
· de los cuales azúcares		0,3	g		
Grasas		0,3	g		
· de las cuales ácidos grasos insaturados		0	g		
Fibra alimentaria		4,8	g		
Sodio		200	mg		
Colesterol		0	g		

Menciones de etiquetaje

Producto "libre de alérgenos": Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, moluscos, pescado, huevo, leche, soja, cacahuets, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces y sus derivados. Ausencia de anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg

Producto "libre de OGM": No se han empleado ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación

Producto "NO irradiado": No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso de producto final.

En cumplimiento con la Directiva 2003/89/CE: "obligatoriedad de declarar determinados alérgenos en el etiquetado del producto" y los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003 "obligaciones de información en el etiquetado de productos OGM y/o Irradiados".

Codificación y consumo preferente

Código impreso en la tapa

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud

El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80%

Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas

Envase primario

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con barniz interior epoxi modificado blanco. Dimensiones 153Φ x 156 mm.

Secundario y logística

botes/caja	cajas/piso	pisos/palet	cajas/palet	botes/palet	peso/palet	altura palet
6	5	9	45	270	840	1540

Elaborado por el D. Calidad
Aprobado por el D. Técnico