



CASADALBA

## Fichas técnicas de producto Año 2021

Garbanzo pedrosillano



## Garbanzo pedrosillano

Producto	Garbanzo pedrosillano (RGS: 21027608/BI)
País de origen	Nacional
Consumo preferente	18 meses

### Análisis organoléptico

Aspecto	Color naranja amarillento. Limpias. Exentas de trazas visibles de residuos.
Olor	Exento de olores extraños (moho, acidez)
Sabor	Exento de sabores extraños.
Consistencia	Típica.

### Análisis físico-químico

Humedad (%)	≤ 14
Calibre mínimo (mm)	5
Materias extrañas origen mineral (%)	≤ 0,25
Materias extrañas totales (%)	≤ 0,5
Granos con defectos graves (%)	≤ 0,5
Granos con defectos leves (%)	≤ 3
Granos misma coloración pero diferente tipo comercial (%)	≤ 4
Granos distinta coloración (%)	≤ 3
Granos decolorados del mismo tipo comercial (%)	≤ 5

Libre de moho, vidrios, madera, metal y plástico.

### Valores nutricionales

	Valores medios por 100g
Valor energético	1376,1 kJ / 330 kcal
Grasas	5 g
Ácidos grasos saturados	0,63 g
Hidratos de carbono	55 g
de los cuales azúcares	13 g
Fibra	15 g
Proteínas	19,4 g
Sal	0,075 g

### Características microbiológicas

Aerobios mesófilos	10 <sup>2</sup> ufc/g
Coliformes	10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>E. coli</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g
Mohos <sup>1</sup> y levaduras	10

<sup>1</sup>Mohos: recuento de cepas no toxigénicas



### Características químicas toxicológicas

Ausencia de ionización. Producto no irradiado. Ausencia de OGMs.

### Alérgenos

Reglamento (CE) 1169/2011 – cumple. Puede contener trazas de gluten.

Almacenamiento	Almacenaje: 18 meses desde la fecha de envasado. Condiciones de almacenamiento recomendadas (temperatura, humedad) ≤ 20-30 °C < 60% rHd. Mantener fresco y seco, aireado al abrigo de la humedad, no expuesto a la luz directa ni a altas temperaturas.
Envase	500g; 1kg; 5kg en envase apto para uso alimentario.
Embalaje	Film transparente o saco de tela forrado de plástico por dentro.

**GARPED1201**

## Garbanzo pedrosillano

<b>Uso esperado</b>	No hay grupos vulnerables. Consumo para toda la población. Consumo tras tratamiento térmico.	
<b>Tiempo de cocción</b>	Agua dura	Olla normal: 3-3,3 h Olla express: 55-65 min
	Agua blanda	Olla normal: 2,45-3 h Olla express: 45-50 min

Recuerde que antes de la cocción las legumbres deben estar a remojo durante 10-12 h aproximadamente. La dureza del agua e ingredientes pueden alterar el resultado. Comprobar antes de dar por finalizada la cocción.



### LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) 2020/1245 de la Comisión de 2 de Septiembre de 2020 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 - 1441/2007 y posteriores modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- Reglamento (CE) Nº 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (UE) No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.



**GARPED1201**

