



CASADALBA

Fichas técnicas de producto

Alubia palmeña redonda
Tipo Tolosana



Alubia palmeña redonda, tipo Tolosana



| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| Producto | Alubia roja (RGS: 21027608/B1) |
| País de origen | Nacional |
| Consumo preferente | 18 meses |

Análisis organoléptico

| | |
|---------------------|---|
| Aspecto | Rojo uniforme. 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 (%) | ≤ 15 |
| Calibre (mm) | ≥ 5,75 |
| Adecuación a categoría comercial (%) | ≤ 0,25 |
| Materias extrañas (%) | ≤ 0,5 |
| Granos con defectos leves (%) | ≤ 3 |
| Granos con distinta coloración a excepción de los granos decolorados (%) | ≤ 3 |
| Granos decolorados del mismo tipo comercial (%) | ≤ 5 |
| Suma de tolerancias de calidad y calibre (%) | ≤ 6 |

Libre de moho, vidrios, madera, metal y plástico

Valores nutricionales

| | Valores medios por 100g |
|----------------------------|-------------------------|
| Valor energético | 1393 kJ / 333 kcal |
| Grasas | 0,85 g |
| Ácidos grasos saturados | 0,2 g |
| Hidratos de carbono | 60,2 g |
| de los cuales azúcares | 2,10 g |
| Fibra | 15,2 g |
| Proteínas | 23,3 g |
| Sal | 0,04 g |

Características químicas toxicológicas

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

Alérgenos

Reglamento (CE) 1169/2011 – cumple. No contiene alérgenos ni contaminación cruzada.

| | |
|-----------------------|--|
| Almacenamiento | Almacenaje: 18 meses desde la fecha de envasado. Condiciones de almacenamiento recomendadas (temperatura, humedad) ≤ 20-30 °C < 60% rHd. |
| Envase | 500g; 1kg; 5kg en envase apto para uso alimentario. |
| Embalaje | Film transparente o saco de tela forrado de plástico por dentro. |

Uso esperado No hay grupos vulnerables. Consumo para toda la población. Consumo tras tratamiento térmico.

| | | |
|--------------------------|-------------|--|
| Tiempo de cocción | Agua dura | Olla normal: 2-2,2 h Olla express: 30 a 45 min |
| | Agua blanda | Olla normal: 1-1,35 h Olla express: 25 a 40 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.

ALUROI201

Alubia palmeña redonda, tipo Tolosana

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.



CASA ALBA