



FICHA TÉCNICA

FECHA APLICACION 08/03/11

REVISION 001

GARBANZO EXTRA
5 KG PENELAS EXT

Pedro Alvarez, S.L.
Kart. Villarejo nº 3 – Apartado 4
24350 Veguellina de Orbigo
León LF: 987 37 60 55
FAX: 987 37 50 15
www.legumbrespeneles.com

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO				
DENOMINACIÓN	GARBANZO EXTRA 5 KG PENELAS			
FORMATO	PAQUETE 5 KG	CATEGORÍA	EXTRA	
FABRICADO POR	18.00009/LE	DISTRIBUIDO POR	18.00009/LE	
DESCRIPCIÓN	Semillas secas, enteras y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la especie Cicer arietinum L., destinadas al consumo humano.			
	VARIEDAD	kabuli	ORIGEN	Importación
CÓDIGO EAN	8 412258100906			
LEGISLACION APLICADA	RD 852/2004 Relativo a la higiene de los productos alimenticios; RD 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; RD 135/2010 deroga disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; RD 1441 que modifica a 2073/2005 Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; RD 1245/2008 Modifica la ley de de etiquetado (RD1334/1999); RD 1669/2009 por el que se modifica la ley de etiquetado sobre propiedades nutritivas. Orden 16 de Noviembre 1983 norma de calidad para determinadas legumbres secas y mondadas. CODEX STAN 171-1989.			
2. IDENTIFICACIÓN DE FICHA TÉCNICA				
NÚMERO DE FICHA TÉCNICA	5KGM EX PE	FECHA DE CREACION	23/02/11	
CÓDIGO INTERNO	NA	CÓDIGO DE CONTROL	NA	
3. ESPECIFICACIONES PRODUCTO / ENVASE				
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de producción.			
RELACIÓN DE PESOS (g)	ESCURRIDO (g)	NETO (g)	BRUTO (g)	
	-----	5000	5030	
TIPO DE ENVASE	Papel celofán			
LOGÍSTICA	UNIDADES POR CAJA	NA	CAJAS POR PALET	168
CODIFICACIÓN DEL LOTE	XXXX Número correlativos			
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco (0 – 25 °C), seco y ventilado. Proteger de la luz solar directa.			
CONDICIONES DE USO	Una vez abierto el envase: Vida útil: A fecha de caducidad. Se recomienda guardar cerrado tras la apertura. Introducir a remojo de 10 a 12 h antes de la cocción.			
4. INGREDIENTES				
Garbanzo extra 100%				
5. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS				
SABOR	Típico	OLOR	Típico	
COLOR	Beige claro	TEXTURA/CONSISTENCIA	Rugosa/ dura	

Elaborado por: José Miguel Pérez Meire Dpto. de Calidad calidad@legumbrespeneles.com	Acceptado proveedor: Sr. RSI: 18.0009/LE	Pedro Álvarez, S.L. C.I.F.: B-24009961 Ctra. Villarejo, 3 24350 VEGUELLINA DE ORBIGO (LEÓN)	PAG. 1 / 3
---	--	---	---------------



FICHA TÉCNICA

FECHA APLICACION 08/03/11

REVISION 001

GARBANZO EXTRA 5 KG PENELAS

Pedro Alvarez, S.L.
Cart. Villarejo nº 3 – Apartado 4
24350 Veguellina de Orbigo
León LF: 987 73 60 55
FAX: 987 37 50 15
www.legumbrespeneles.com

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

HUMEDAD	Máximo 14%	CALIBRE	Mínimo 5 Mm.
TAMAÑO	55 granos por onza	FORMA	Redondeada

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

En cumplimiento con el RD 135/2010 deroga disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; RD 1441/2007 que modifica a 2073/2005 Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

8. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	333 Kcal. 1413 Kj.
PROTEÍNAS	19.4 g.
HIDRATOS DE CARBONO	55 g.
GRASAS	5 g.
FIBRA ALIMENTICIA	15.9%

9. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD DE CALIDAD EXTRA

DEFECTOS	TOLERANCIA (% MÁX. EN PESO)
Materias Extrañas	0.50 % De origen mineral: 0.25 %
Granos con defectos graves	0.50 %
Granos con defectos ligeros	3.00 %
Granos con la misma coloración, pero de diferente tipo comercial	4.00 %
Granos de distinta coloración, a excepción de los granos decolorados.	3.00 %
Granos decolorados del mismo tipo comercial.	5.00 %
Tolerancias de calibre	5 %
Suma de tolerancias de calibre y calibre excepto granos partidos	6 %

CONTAMINANTES:

1. Metales pesados: las legumbres deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
2. Residuos de plaguicidas: deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto
3. Micotoxinas: las legumbres deberán ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto

10. DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS SEGÚN EL R.D. 2220/2004 ANEXO V

ALERGENO ALIMENTARIO	SI O NO LO CONTIENE	POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten	NO	NINGUNA
2. Crustáceos y productos derivados	NO	NINGUNA
3. Huevos y productos derivados	NO	NINGUNA
4. Pescado y productos derivados	NO	NINGUNA

Elaborado por:

José Miguel Pérez Meire
Dpto. de Calidad
calidad@legumbrespeneles.com

Aceptado proveedor:

Pedro Álvarez, S.L.

C.I.F.: B-24009961

Ctra. Villarejo, 3

24350 VEGUELLINA DE ORBIGO (LEÓN)

Sr.
RSI: 18.0009/LE

PAG.
2 / 3

	FICHA TÉCNICA	FECHA APLICACION	03/02/11
	GARBANZO EXTRA 5 KG PENELAS EXT	REVISION	001
		Pedro Alvarez, S.L. Cart. Villarejo nº 3 – Apartado 4 24350 Veguellina de Orbigo Leon TLF: 987 37 60 55 FAX: 987 37 50 15 www.legumbrespenelas.com	

5. Cacahuets y productos derivados	NO	NINGUNA
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NINGUNA
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NINGUNA
8. Frutos de cáscara	NO	NINGUNA
9. Apio y productos derivados	NO	NINGUNA
10. Mostaza y productos derivados	NO	NINGUNA
11. Granos de sésamo y derivados	NO	NINGUNA
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos	NO	NINGUNA
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NINGUNA
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NINGUNA
APTO PARA CELIACOS	No contiene gluten	
11. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG´S)		
Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003		
12. OBSERVACIONES GENERALES DEL PROVEEDOR		
El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.		

Elaborado por: José Miguel Pérez Meire Dpto. de Calidad calidad@legumbrespenelas.com	Aceptado proveedor: Pedro Álvarez, S.L. C.I.F.: B-24009961 Ctra. Villarejo, 3 24350 VEGUELLINA DE ORBIGO (LEÓN)	Sr. RSI: 18.0009/LE	PAG. 3 / 3
---	---	------------------------	---------------