

	FICHA TÉCNICA	FT 75
	<u>ALUBIA BLANCA LARGA</u>	
Nº RGSA: 21.23927/LE		
www.legumbrespenelas.com		

<i>Presentaciones</i>		
<i>Descripción</i>	<i>Material</i>	<i>Peso Neto (g.)</i>
Malla 1/5 Kg	Nylon	1/5 Kg
Paquete 1/5 Kg	Celofán	1/5 Kg
Paquete 1 Kg	Celofán	1 Kg
Bolsa 5 Kg	Celofán	5 Kg
Saco 15 Kg	Rafia	15 Kg
Saco 20 Kg	Rafia	20 Kg
Saco 25 Kg	Rafia	25 Kg
Big Bag 1000 Kg	Rafia	1000 Kg

1. DESCRIPCIÓN: Semilla secas, enteras y separadas de la vaina, procedentes de platas de la especie Phaseolus vulgaris, L. destinada al consumo humano.

- Variedad: Blanca Larga
- Origen: Importación
- Categoría comercial: Extra
- Tamaño: 198±35 granos/100 g.

2. Parámetros de calidad

<i>Parámetros de calidad</i>		
<i>Determinaciones</i>		<i>Tolerancias</i>
Color		Típico
Olor		Típico
Sabor		Típico
Textura		Típico
Humedad relativa		Máximo 17
Calibre		Mínimo 5 mm
DEFECTOS	Materia extrañas	< 0.5% (Origen mineral: ≤ 0.25%)
	Granos con defectos graves	≤ 0.5 %
	Granos con defectos ligeros	≤ 3 %
	Granos con la misma coloración (diferente variedad)	≤ 4 %
	Granos con distinta coloración (excepto granos decolorados)	≤ 3 %
	Granos decolorados (misma variedad)	≤ 5 %
	Tolerancia de Calibre	≤ 5 %
	Suma de calidad y calibre excepto granos partidos	≤ 6 %

COPIA NO CONTROLADA

Fecha elaboración: 15/04/2015	Elaborado por: Antonio Llanos Canseco
Número de edición: 01	Revisado por: Álvaro González Bermejo

	FICHA TÉCNICA	FT 75
	<u>ALUBIA BLANCA LARGA</u>	
Nº RGSA: 21.23927/LE		
www.legumbrespenelas.com		

3. Características del producto

Información nutricional ¹	Valores medios por 100 g. de producto
Valor energético:	333 Kcal 1372 KJ
Grasas:	0,85 g
De las cuales Ácidos grasos saturados:	0,22 g
Hidratos de carbono:	60,27 g.
De los cuales Azúcares:	2,11 g
Fibra alimentaria:	15,2 g.
Proteínas:	23,36 g.
Sal	0,04 g
Criterios microbiológicos	Cumple con legislación vigente
Clasificación OGM y RI:	No modificado genéticamente No producido a partir de ingredientes Modificados Genéticamente NO tratado con Radicaciones Ionizantes
Residuos de plaguicidas	Cumple con la legislación vigente

4. Etiquetado

Caducidad:	Consumir preferentemente antes de 18 meses a partir de su envasado
Condiciones de almacenamiento y consumo:	Conservar en un lugar fresco y seco
Lote	L DD-MM-AAAA
Grupo consumidores	Apto para el grupo general de la población
INTOLERANCIAS Y ALERGIAS	No contiene gluten No contiene lactosa No contiene alérgenos

5. Logística

Paletizado							
Formato	Unid/Caja	Peso caja (Kg.)	Dimensiones caja (cm.)	Caja/Palet	Unid/Palet	Peso palet (Kg.)	Dimensiones palet (cm.)
Malla 1/2 Kg	30	15	37x27x23	45	1350	675	120x80x138
Paquete 1/2 Kg	30	15	36x35x16	48	1440	720	120x80x130
Paquete 1 Kg	20	20	37x37x17	42	840	840	120x80x140
Bolsa 5 Kg	1	5	25X45X5	168	168	840	120x80x130
Saco 15 Kg	1	15	60x35x10	50	50	750	120x80x140
Saco 20 Kg	1	20	70x40x10	50	50	1000	120x80x140
Saco 25 Kg	1	25	70x40x12	40	40	1000	120x80x150
Big bag 1000 Kg	1	1000	120x100x135	1	1	1000	120x100x135

¹ Base de datos de nutrientes de USDA

COPIA NO CONTROLADA

Fecha elaboración: 15/04/2015	Elaborado por: Antonio Llanos Canseco
Número de edición: 01	Revisado por: Álvaro González Bermejo