



# FICHA TÉCNICA-FT15

## GARBANZO PEDROSILLANO

<b>PROVEEDOR:</b>	LEGUMBRES LA COCHURA, S.A. P.I. TARANCON SUR – CL. DON QUIJOTE DE LA MANCHA, 1 16400 TARANCON (CUENCA) TLF. 969-32.44.08 FAX. 969-32.51.60 www.lacochura.com		
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b>	GARBANZO	<b>TAMAÑO:</b>	>/=5mm
<b>VARIEDAD:</b>	- Pedrosillano		
<b>ORIGEN:</b>	- España -USA		
<b>CATEGORÍA:</b>	EXTRA		
<b>ENVASADO POR:</b>	R.S.I. 40.21490/CU		N.I.A. 16/40621

### CONSERVACIÓN Y ETIQUETA

**- Condiciones de almacenamiento:**

Mantener en lugar seco, limpio, fresco y con poca luz. Ubicar el producto sobre palet, sin apoyar en las paredes, dejando un margen de separación aproximado de 50-60cm. Debe permanecer cubierto para evitar contaminación cruzada. Manipular con equipos y personal cualificado para evitar caídas, golpes o roturas. Prohibido que exista cualquier tipo de producto tóxico o contaminante próximo.

**- Recomendaciones para una buena conservación:**

Conservar en lugar limpio, seco, fresco y no expuesto a la luz. Ubicar en zonas destinadas para productos de alimentación, sin apoyar en suelos, paredes o techos. Mantener siempre alejado de productos tóxicos, contaminantes o que puedan generar olores extraños.

**-Modo de empleo:**

Producto para ser cocinado.

**CONSEJOS PRÁCTICOS:**

- ✓ La dureza del agua e ingredientes puede alterar el resultado. Comprobar antes de dar por finalizada la cocción.
- ✓ Es un producto de origen vegetal, su naturaleza puede alterar su comportamiento.



# FICHA TÉCNICA-FT15

## GARBANZO PEDROSILLANO

### TIEMPOS DE COCCIÓN ORIENTATIVOS

Recomendable remojo 10 o 12 horas

GARBANZOS	olla normal		olla expres	
	<u>duras</u>	<u>blandas</u>	<u>duras</u>	<u>blandas</u>
	3h5min-3h15min	2h30 min- 2h40min	80-90 min	55-65 min

Fecha de Caducidad:	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE – 18 MESES
Descripción del lote:	Ejemplo: AB1000-999
Tamaño de un lote:	23.000 kg, aprox.
Lista de ingredientes:	Garbanzos
Peso neto:	Expresado en g o kg
e control estadístico:	SI
Punto Verde:	SI

### VALORES NUTRICIONALES (100g)

Valores energéticos Energía (kJ)	1524
Energía (kcal)	362
Grasas	6,9
De las cuales ácidos grasos saturados	0,8
Hidratos de Carbono	48,9
De los cuales azúcares	5,2
Fibra	10,1
Proteínas	21,0
Sal	0,02

### LISTA DE ALERGENOS

Cereales que contengan gluten y productos derivados (Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)	No contiene
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta...)	No contiene
Huevos y productos a base de huevo (huevo entero, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...)	No contiene
Pescado y productos a base de pescado (Extractos de pescado, proteína de pescado...)	No contiene
Cacahuets y productos a base de cacahuete (Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...)	No contiene
Soja y productos a base de soja (En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa...)	No contiene
Leche y sus derivados (incluida lactosa) Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactoserum, lactoglobulina, caseinatos...	No contiene
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)	No contiene



# FICHA TÉCNICA-FT15

## GARBANZO PEDROSILLANO

Apio y productos derivados En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio...	No contiene
Mostaza y productos derivados a base de mostaza	No contiene
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No contiene
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>	No contiene
Altramuces	No contiene
Moluscos o productos a base de moluscos (pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras.. y sus extractos)	No contiene

### PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MATERIAS EXTRAÑAS	0.5%	
GRANOS CON DEFECTOS GRAVES	0.5%	
GRANOS CON DEFECTOS LIGEROS	3.0%	
GRANOS CON IGUAL COLOR Y DISTINTO TIPO COMERCIAL	4.0%	
GRANOS CON DISTINTO COLOR, EXCEPTO DECOLORADOS	3.0%	
GRANOS DECOLORADOS DEL MISMO TIPO COMERCIAL	5.0%	
TOLERANCIA DE CALIBRE (5mm)	5.0%	
SUMA DE TOLERANCIAS EXCEPTO PARTIDO	6.0%	
HUMEDAD	<14,0%	
OLOR	Exento de olor extraño	
SABOR	Exento de sabor atípico	
COLOR	Beige	
FRECUENCIA DE REALIZACIÓN LABORATORIO	POR LOTE INTERNO	
<u>METODO</u>	VISUAL CATAS	CRIBAS OLLA EXPRESS MEDIDOR DE HUMEDAD

### PRESENTACIÓN

Paquete de 500g	Bulto: 20 unds	Peso: 10 kilos
Paquete de 1 kilo	Bulto: 10 unds	Peso: 10 kilos
Paquete de 5 kilos	Bulto: 3 unds	Peso: 15 kilos
Saco de 25 kilos	Unidades	Peso: 25 kilos

### MATERIAL DE ENVASADO

<u>FORMATO TERMINADO</u>	<u>MATERIAL</u>
Paquete de 500g Paquete de 1 kilo	Lámina de polipropileno Lámina de polipropileno



# FICHA TÉCNICA-FT15

## GARBANZO PEDROSILLANO

Paquete de 5 kilos Saco de 25 kilos	Lámina de polietileno Polipropileno
--	--

\*Materiales de envasado para uso alimentario

### **CONDICIONES DE TRANSPORTE:**

Vehículo cerrado, exento de luz y humedades. Manipular los palets con carretillas elevadoras o traspaleas. No transportar este producto con otros que sean contaminantes o que presenten olores extraños. Evitar golpes.

### **DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO:**

Consumo Humano. Envase con solapas selladas. Presentado en seco, exento de ingredientes, tiene que ser cocinado. Usar tijeras para una mejor apertura.

### **CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE:**

Todos los paquetes, en cualquier formato, están identificados por una codificación llamada "Lote". Este será el dato de gestión para controlar la trazabilidad del producto hacia delante y hacia atrás.

El detalle de su composición está dispuesto en nuestros manuales internos (Requisitos Previos, Manual APPCC e Instrucciones de trabajo), para cumplimiento en seguridad alimentaria.

LEGUMBRES LA COCHURA, S.A.  
Octubre 2016.