

ALUBIA FRIJOL NEGRO

PROVEEDOR:	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			
DENOMINACIÓN	ALUBIAS	TAMAÑO:	>/=5mm	
COMERCIAL:				
VARIEDAD:	- Frijol negro			
ORIGEN:	- USA - Canadá - Argentina - China			
CATEGORÍA:	EXTRA			
ENVASADO POR:	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 o preparación:

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.

TIEMPOS DE COCCIÓN ORIENTATIVOS

Recomendable remojo 10 o 12 horas

	<u>olla no</u>	<u>ol</u>	la exprés			
	<u>duras</u>	<u>blandas</u>	<u>duras</u>	<u>blandas</u>		
ALUBIAS	1h40min-1h50 min	1h10 min-1h20 min	40-50 min	30-40 min		

Fecha de Caducidad:	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE – 18 MESES
Descripción del lote:	Ejemplo: AA1000-999



ALUBIA FRIJOL NEGRO

Tamaño de un lote:	22.000 kg, aprox.
Lista de ingredientes:	Alubias
Peso neto:	Expresado en g o kg
e control estadístico:	SI
Punto Verde:	SI

VALORES NUTRICIONALES (100g)

Valores energéticos Energía (kJ)	1399
Energía (kcal)	331
Grasas	2.0
De las cuales ácidos grasos saturados	0,4
Hidratos de Carbono	49.5
De los cuales azúcares	4.9
Fibra	13.7
Proteínas	22.0
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
Cacahuetes 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
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 SO2	No contiene
Altramuces	No contiene
Moluscos o productos a base de moluscos (pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras y sus extractos)	No contiene



ALUBIA FRIJOL NEGRO

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	DECO	LORADOS	3.0%
GRANOS DECOLORADOS DEL MISMO TIPO COMERCIAL			5.0%	
TOLERANCIA DE CALIBF	RE (5mm)			5.0%
SUMA DE TOLERANCIAS EXCEPTO PARTIDO			6.0%	
HUMEDAD			<17,0%	
OLOR			Exento de olor extraño	
SABOR			Exento de sabor atípico	
COLOR			Negra	
FRECUENCIA DE REALIZACIÓN		POR L	LOTE	
LABORATORIO INTERN		NO		
	VISUAL		CRIBAS	
<u>METODO</u>	CATAS		OLLA EXPRES	S
			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

FORMATO TERMINADO	<u>MATERIAL</u>
Paquete de 500g	Lámina de polipropileno
Paquete de 1 kilo	Lámina de polipropileno
Paquete de 5 kilos	Lámina de polietileno
Saco de 25 kilos	Polipropileno

^{*}Materiales de envasado para uso alimentario

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

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



ALUBIA FRIJOL NEGRO

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.