

ALUBIA BLANCA**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La alubia (*Phaseolus aureus*, L.) blanca debe estar sana, sin restos de vainas y libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación la alubia se selecciona, se cuece y ultracongela a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C.

2. COMPOSICIÓN

100 % alubia blanca.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La alubia estará:

- sana e íntegra
- limpia de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color típico de cada uno de las diferente coloraciones de la alubia: blanca.

Sabor

Típico de la alubia, sin sabores extraños.

Textura

Textura firme.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	524 kJ 125 kcal
Grasas	1,0 g
Ácidos grasos saturados	0,2 g
Hidratos de Carbono	13 g
Azúcares	0.9 g
Fibra alimentaria	12 g
Proteínas	10 g
Sal	0,02 g

ALUBIA BLANCA

6. GMO'S

La alubia procederá de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18° C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner la alubia en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarla tras unos 18 ó 20 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

Poner una cucharada de aceite de oliva en la cazuela u olla, añadir el aderezo o sofrito y pochar; añadir la alubia y rehogar. Finalmente poner el agua o caldo, sazonar y cocer al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C

ALUBIA BLANCA
12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

- Envases:
- azul . octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad)
 - de alta . caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
 - . bolsa de diferentes formatos

13.- PROCESO

14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g

DEFECTOS	
1. Rotos	5,0% en peso
2. Pieles	0,5% en peso
3. Dañadas o con manchas	1,6% en peso
4. Bloques	Ausencia
5. Abiertas	5% en peso
6. Materia vegetal	1 ud / kg
7. Materia extraña vegetal	Ausencia
8. Materia extraña	Ausencia

ALUBIA BLANCA**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:****1. Rotos.**

Granos no enteros.

2. Pielés.

Piel del grano completamente separada del mismo.

3. Dañado o con manchas

Unidades dañadas por insecto, o con manchas

4. Bloques**5. Abiertas**

Bloques de ≥ 2 unidades que no pueden separarse sin dañarlas

6. Materia vegetal

Presencia de materias vegetales propias del producto

7. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materias vegetales no propias del producto.

8. Materias extrañas.

Presencia de materias no propias del producto.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤ 100 ufc/g	≤ 1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 05	No detectado / 05
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor

ALUBIA BLANCA

- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet