

GARBANZO

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El garbanzo (*Cicer arietinum*, L.) debe estar sano, libre de materias extrañas a la planta. Durante el proceso de fabricación el garbanzo se limpia, se selecciona, se escalda y se ultracongela a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Garbanzo.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El garbanzo estará:

- sano
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color crema uniforme, y ligeramente agrietados. Prácticamente libre de defectos y de materias extrañas.

Sabor

Característico del garbanzo. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna y uniforme en todos los granos, no excesivamente dura o blanda.

5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	148 Kcal 622 Kj/ul
Grasas	3,0 g
Ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de Carbono	18 g
Azúcares	0,8 g
Fibra alimentaria	7,6 g
Proteínas	8,3 g
Sal	0,03 g

6.- GMO'S

El garbanzo procederá de semillas no modificadas genéticamente.

GARBANZO**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

Cazuela: Poner el garbanzo en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 4 ó 5 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla 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.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Calibres:

- Garbanzo P: 9-10 mm
- Garbanzo G: 12-13 mm

GARBANZO

Envases:

- octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.
- 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	TOLERANCIAS
1. Nivel de rotura.	5 % en peso
2. Manchas severas	1 % en peso
3. Manchas menores.	2 % en peso
4. Pieles	0,5 % en peso.
5. Materia extraña vegetal.	Ausencia
6. Materia extraña	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Nivel de rotura.

Granos que no están enteros o a los cuales les falta una parte.

GARBANZO**2. Manchas severas.**

Unidades que presenten manchas mayores de 6 mm o bien presencia de daños apreciables de ataque de insectos.

3. Manchas menores.

Unidades que presenten manchas entre 2 y 6 mm o bien presencia de daños poco importantes de ataque de insectos.

4. Pieles

Unidades totalmente desprovistas de carne.

5. Materias extrañas vegetales

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

6. Materias extrañas

Presencia de materiales de origen no vegetal impropios 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 / 25g	No detectado / 25g
<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
- 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