

1605200625 - ALUBIAS POCHAS CN 10/1 KG**1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO**

Alubia pocha precocida Producto ultracongelado

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La alubia (*Phaseolus vulgaris, L.*) pocha 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 . Finalmente se envasa y se almacena en cámaras internas o externas.

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

<u>Producto</u>	<u>Porcentaje</u>
ALUBIA POCHA PRECOCIDA	100 %

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100 g)

Valor energético	553 kJ
Valor energético	132 kcal
Grasas	1 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,2 g
Hidratos de carbono	13 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	13 g
Proteínas	11 g
Sal	0,21 g

Origen valores nutricionales:

Valores medios de análisis Base de datos Ficha técnica proveedor Datos del cliente

1605200625 - ALUBIAS POCHAS CN 10/1 KG

5. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
DEFECTO MAYOR	Ud/500 g	<= 2	Unidades que presentan manchas, heridas o roces mayores de 6 mm o bien presencia de daños apreciables de ataque de insectos, enfermedades
DEFECTO MENOR	Ud/500 g	<= 6	Unidades que presentan manchas, heridas o roces entre 2 y 6 mm o bien presencia de daños apreciables de ataque de insectos, podredumbre, enfermedades
UNIDADES COLOR CREMA	% en peso	>= 50	Unidades cuya coloración es crema
UNIDADES COLOR VERDE	% en peso	>= 30	Unidades cuya coloración es verde claro
UNIDADES SOBREMADURAS	Ud/500 g	<= 1	Unidades blanquecinas, arrugadas o no, debido a la deshidratación que mantienen una textura dura después de su cocinado.
UNIDADES PARTIDAS/PIELAS SUELTAS	Ud/500 g	<= 8	Cotiledones partidos por la mitad, unidades rotas en una superficie mayor a un tercio, y pieles completamente separadas del grano.
MATERIA VEGETAL	% en peso	Ausencia	Materia vegetal procedente de la planta que no es el producto en sí mismo (tallos, hojas del tallo...)
MATERIA EXTRAÑA	% en peso	Ausencia	Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...

A) Características físicas

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	AMARILLO Y VERDE

Tipo de proceso: ESCALDADO

B) Características organolépticas

- Textura** Textura firme
- Aspecto** Color típico del producto, de blanco-crema a amarillo-verde suave.
- Sabor** Típico de la alubia pocha, sin sabores extraños.

C) Características químicas

El contenido de residuales de plaguicidas y contaminantes cumple la Legislación Europea vigente.

1605200625 - ALUBIAS POCHAS CN 10/1 KG

D) Características microbiológicas

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	n	c	m	M
E. coli	5	2	1x10 ² ufc/g	1x10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	5	2	1x10 ufc/g	1x10 ² ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g

Reglamento (CE) 2073/2005

6. ALÉRGENOS

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 (EU) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

	Gluten
	Crustáceos
	Huevos
	Pescado
	Cacahuete
	Soja
	Leche
	Frutos de cáscara
	Apio
	Mostaza
	Sésamo
	Sulfitos
	Altramuces
	Moluscos



Si Contiene



No Contiene



Trazas

1605200625 - ALUBIAS POCHAS CN 10/1 KG

7. OGM'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

8. IRRADIACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura mínima de -18°C.

10. MODO DE EMPLEO

- Cazuela : Echar el producto directamente sin descongelar en agua hirviendo y cocer durante 40-50 minutos aproximadamente a partir de que vuelva a hervir. Escurrir el agua de cocción y aderezar al gusto.

El producto de la bolsa 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. CADUCIDAD

730 días tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA (MM: Mes; AAAA: Año).

12. LOTE

DD/MM/AA (DD: Día; MM: Mes; AA: Año) El número de unidades corresponde máximo a un mismo día de envasado

13. MARCA COMERCIAL

CN

1605200625 - ALUBIAS POCHAS CN 10/1 KG

14. FORMATO

Peso neto unidad de ventas: 1 KG

- Material envase Bolsa: BOPP brillo 20 micras + LDPE Blanco 50 micras
- Material embalaje: cartón

15. TRAZABILIDAD

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

- Lote
- Hora, para producto envasado en bolsa.
- nº pallet

16. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 382/2021 de la comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.