

FICHA TÉCNICA: ALUBIAS BLANCAS COCIDAS "MIAU".

1.- PROVEEDOR. INDUSTRIAS RACIONERO, S.A. c/ Cuenca, 7 P.I. Valdonaire
28970 Humanes (Madrid). R.S.I. 40.657/M.

2.- DESCRIPCION

Alimento elaborado a base de productos de origen vegetal, con adición de otras sustancias alimentarias permitidas, sometido a tratamiento de esterilización que garantiza su conservación y contenido en envases apropiados.

3.- PESO NETO-PESO ESCURRIDO.

| | PESO NETO | PESO ESCURRIDO |
|-------------|------------------|-----------------------|
| FRASCO 1 KG | 570 GRS | 400 GRS |

4.- PARÁMETROS DE CALIDAD.

| DETERMINACIONES | | TOLERANCIAS |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| ESPACIO DE CABEZA | | < 10% |
| COLOR | | Típico |
| OLOR | | Típico |
| SABOR | | Típico |
| TEXTURA | | Típica |
| pH | | 5-6,5 |
| UNIFORMIDAD DE TAMAÑO | | < 1,5 |
| DEFECTOS | a- De color | < 4% |
| | b- De textura | < 5% |
| | c- Partidos y deshechos | < 5% |
| | d- Manchados | < 2% |
| | Suma a+b+c+d | < 5% |

5.- DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS:

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| MESÓFILOS AEROBIOS (ufc/g) | AUSENCIA (<1) |
| MESÓFILOS ANAEROBIOS(ufc/g) | AUSENCIA (<1) |
| CL. SULFITO REDUCTORES (ufc/g) | AUSENCIA (<1) |
| TERMÓFILOS AEROBIOS (ufc/g) | AUSENCIA (<1) |
| TERMÓFILOS ANAEROBIOS(ufc/g) | AUSENCIA (<1) |
| MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g) | AUSENCIA (<1) |

6.- INFORMACION NUTRICIONAL.

| VALORES MEDIOS POR 100 g. DE PRODUCTO | |
|--|------------------|
| Valor energético | 345 kJ / 82 kcal |
| Grasas, de las cuáles ácidos grasos saturados | < 0,5 g 0,1 g |
| Hidratos de carbono, de los cuáles azúcares | 11 g 0,7 g |
| Proteína | 5,5 g |
| Sal | 0,4 g |

7.- INGREDIENTES: Alubias Blancas, agua, sal, secuestrante E-385, conservante E-223 (metabisulfito sódico).

8.- CADUCIDAD. Consumir preferentemente antes de 5 años a partir de su elaboración.

9.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSUMO: Conservar el producto en lugar seco (HR<65%) y a una temperatura máxima de 25 °C. Se puede consumir con o sin calentamiento.

10.- ALERGENOS: Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total.

11.- CLASIFICACION OGM: Este producto no contiene ni está compuesto por OGM.

12.- PRODUCTO ORIGINARIO DE: España.

13.- GRUPO CONSUMIDORES Y ETIQUETADO: Apto para el grupo general de población, excepto alérgicos a sulfitos.

14.- VIDA SECUNDARIA: Una vez abierto, se debe conservar refrigerado y ser consumido en un plazo máximo de 2 días.