



FICHA TÉCNICA DEL GARBANZO TIPO CASTELLANO

Producto: Garbanzo tipo castellano.

Ingredientes: 100% garbanzo.

Descripción: Garbanzos secos, separados de la vaina y destinados al consumo humano.

Tipo: Legumbres secas.

Familia: Leguminosas fabáceas.

Especie: Cicer arietinum.

Categoría comercial: Legumbres de calidad extra.

Peso 100 granos: 55,60 gramos

Vida útil: 18 meses en condiciones optimas de almacenamiento.

Procedencia: España, EEUU.

R.G.S.A.: 21.25194/M

DESCRIPCIÓN DEL GARBANZO TIPO CASTELLANO

Forma: Granos gruesos, semiesférico, con el embrión ligeramente picudo y de textura rugosa con surcos pronunciados.

Color exterior: Marrón tirando a anaranjado.

Color del cotiledón: Marrón claro tirando a anaranjado, parecido a la piel exterior.

Sabor/olor: Ausencia de sabores y olores extraños.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL GARBANZO TIPO CASTELLANO

(por cada 100 grs. de producto)

Valor energético:	348 Kcal / 1465 KJ
Hidratos carbono:	47,5 g
de los cuales azúcares:	6 g
Proteínas:	18,6 g
Grasas:	6,1 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Fibra alimentaria:	14,4 g
Sal:	0,07 g



PARÁMETROS FÍSICOS DEL GARBANZO TIPO CASTELLANO

Humedad: inferior al 14 %

Granos partidos, arrugados, pelados o manchados: Max 3%

Materias extrañas y granos distinta especie: Max. 0,5%

Granos arrugados, picados o parasitados: Max. 0,5%

GMO: NO

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE GARBANZO TIPO CASTELLANO

- Al igual que el resto de las legumbres, durante el transporte no es necesario refrigerar el garbanzo castellano.
- El transporte del garbanzo castellano debe cumplir con las normas de seguridad e higiene para el transporte de productos alimentarios según el reglamento (CE) nº 852/2004.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE GARBANZO TIPO CASTELLANO

- Mantener el Garbanzo castellano en lugar fresco, seco, aireado y oscuro.

Revisión: 11/2021