



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE ALUBIA BLANCA RIÑÓN **CANELLINI**

PRODUCTO: ALUBIA BLANCA

VARIEDAD: TIPO RIÑÓN CANELLINI

INGREDIENTES: ALUBIA BLANCA

VIDA DEL PRODUCTO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 18 MESES DE LA FECHA DE ENVASADO.

ORIGEN: ESPAÑA, ARGENTINA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

.-ENTERO

.-SANO (ESENCIALMENTE EXENTO DE MOHOS, PODREDUMBRES, INSECTOS Y PARASITOS).

.-EXENTO DE OLORES Y/O SABORES EXTRAÑOS.

.-SECO (HUMEDAD INFERIOR O IGUAL AL 17%)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

CATEGORIA EXTRA

(%MAX. EN PESO) ES AQUEL CUYOS GRANOS TIENEN UN CALIBRE MEDIO MAYOR A 5 mm.

0,50 MATERIAS EXTRAÑAS:

0,50 GRANOS CON DEFECTOS GRAVES

3,00 DEFECTOS LEVES

4,00 GRANOS CON LA MISMA COLORACION, PERO DE DIFERENTE TIPO COMERCIAL

3,00 GRANOS DE DISTINTA COLORACION

5,00 GRANOS DECOLORADOS DEL MISMO TIPO COMERCIAL

17 % CONTENIDO MAXIMO EN HUMEDAD

NO GMO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA ALUBIA BLANCA RIÑÓN
(por cada 100 grs. de producto)

Valor energético: 292 Kcal / 1232 KJ

Hidratos carbono: 40,0 g

de los cuales azúcares: 2,3 g

Proteínas: 21,4 g

Grasas: 1,0 g

de las cuales saturadas: 0,3 g

Fibra alimentaria: 18,9 g

Sal: 0,03 g

Características físico-químicas, del producto en seco:

Absorción de agua destilada, a T^a entre 10 y 15 °C, durante 10 horas, superior al 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- **Mantener el producto en lugar fresco, seco, aireado y oscuro.**

R.S.G.A. 21.25194/M

REVISIÓN: 01/2022