



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

Producto: Garbanzo Gordo Mexicano

País de Origen: México, EEUU.

Vida útil: 18 meses en condiciones optimas de almacenamiento.

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

Características organolépticas

Aspecto.	Arrugado.
Color.	Blanco.
Olor/Sabor.	Característico en comparación testigo.
Textura.	Blanda.

Calidad físico-química

Humedad.	8%.
Materias extrañas.	0,5%. Máximo
Granos lisos.	1% Máximo.
Granos partidos.	1% Máximo.
Granos roídos.	1% Máximo.
Granos manchados.	3% Máximo.
Libre de insectos vivos y muertos.	

Tabla nutricional

Aporte por 100 gramos de porción comestible

Calorías	341 kcal
Grasas (g)	5,50
De las cuales:	
- ácidos grasos saturados (g)	0,35
- ácidos grasos monoinsaturados (g)	1,59
- ácidos grasos poliinsaturados (g)	2,50
Hidratos de carbono (g)	44,30
De los cuales:	
- azúcares (g)	2,41
- polialcoholes (g)	0,00
- almidón (g)	0,00
Fibra alimentaria (g)	15,50
Proteínas (g)	20,80
Sal (mg)	25,00



Vitaminas

De las cuales:

- Vitamina B1 Tiamina (mg)	0,45
- Vitamina B2 Riboflavina (mg)	0,14
- Eq. Niacina (mg)	4,57
- Vitamina B6 Piridoxina (mg)	0,55
- Acido Fólico (ng)	185,00
- Vitamina B12 Cianocobalamina (ng)	0,00
- Vitamina C. Acido ascórbico (mg)	4,10
- Retinol (ng)	0,00
- Carotenoides (Eq. B carotenos) (ng)	0,00
- Vitamina A. Eq. Retinol (ng)	33,00
- Vitamina D (ng)	0,00

Minerales

De los cuales:

- Calcio (mg)	143,00
- Hierro (mg)	6,80
- Yodo (mg)	1,50
- Magnesio (mg)	122,00
- Zinc (mg)	3,43
- Selenio (ng)	8,20
- Sodio (mg)	25,00
- Potasio (mg)	875,00
- Fósforo (mg)	0,00

DECLARACIÓN DE ALERGENOS PRINCIPALES

Declaramos que el producto en cuestión está totalmente libre de los siguientes alérgenos.

1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut).
2. Crustáceos y derivados.
3. Huevo y derivados
4. Pescado y derivados
5. Cacahuets y derivados.
6. Soja y derivados.
7. Leche y derivados (incluyendo lactosa)
8. Frutos secos y derivados.
9. Apio y derivados.
10. Mostaza y derivados.
11. Sésamo y derivados.
12. Dióxido de azufre y sulfitos (mayor de 10mg/kg SO₂).
13. Lupino y derivados.
14. Moluscos y derivados.

