



# FICHA TÉCNICA

## GARBANZO NEGRO ECO

Fecha: Septiembre  
2021  
Ed.: 4

DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE EMPRESA	Legumbres Raúl II, S.L.
DOMICILIO SOCIAL	Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414).
REGISTRO SANITARIO	21.25801/CU
CORREO ELECTRONICO	comercial@legumbresraul.com
TELEFONO/FAX	+34 969 128 048/ +34 969 327 539
Nº DE CERTIF. ECOLÓGICO	16483
DATOS DEL PRODUCTO	
NOMBRE	<b>GARBANZO NEGRO ECO</b>
INGREDIENTES/VARIEDAD	Garbanzo Pedrosillano de la especie CICER ARIETINUM L, destinado para consumo humano.
ORIGEN	España.
CALIBRE	5-8 mm.
MARCA	ECO RAÚL
CATEGORIA	Extra.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	25 Kg y BIG-BAG 1000 Kg.
ACONDICIONADO	Retractilado y palletizado.
CICLO VEGETATIVO	Siembra Febrero – Marzo y Recolección en Julio – Agosto.



FOTO GARBANZO NEGRO ECO

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTOS HIGIÉNICOS.	Semillas enteras sanas y limpias, exentas de trazas visibles de residuos, exentas de mohos y podredumbres.
OLOR	Exentas de olores extraños
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	Negro.
FORMA	La forma del grano es alargada y gruesa, menos redondo que cualquier otra variedad de garbanzo, con tegumento rugoso y línea de separación de los cotiledones bien marcada. El pico es grande y más agudo de lo normal. Con unos 85/100 granos por 100 gramos de semilla.

CARACTERÍSTICAS MACROANALÍTICAS	Máximo
INSECTOS Y PARÁSITOS MUERTOS Y MINERALES	0,50 %
MATERIAS EXTRAÑAS DE ORIGEN ANIMAL	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS GRAVES	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS LIGEROS	3,00 %
GRANOS DE DISTINTA VARIEDAD Y MISMA COLORACIÓN	4,00 %
GRANOS DE DISTINTA COLORACIÓN Y VARIEDAD	3,00 %
GRANOS DECOLORADOS DE LA MISMA VARIEDAD	5,00 %

 	<h2 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h2> <h3 style="margin: 0;">GARBANZO NEGRO ECO</h3>	Fecha: Septiembre 2021 Ed.: 4
---	--	-------------------------------------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Límite Legal	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 14 %	Orden 16/11/83
Multirresiduos / Pesticidas	No detectado.	
Plomo	Menor a 0,02 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Detección y recuento en placa de Levaduras a 25°C	<=10	Especificación interna (PC -13).
Detección y recuento en placa de Mohos a 25 °C	<=10	Especificación interna (PC -13)
Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	<=50000	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Coliformes a 30°C	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Salmonella spp.	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Escherichia coli	Ausencia	Especificación interna (PC-13).

DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM´s			
	Presencia	Trazas	Observaciones
OGM´s.	NO	NO	
Irradiación	NO	NO	
Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO	
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	


INFORMACION NUTRICIONAL en 100g	
Valor energético	1518 kJ / 361 kcal
Grasas	7,4 g
De las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de Carbono	45 g
De los cuales azúcares	5,3 g
Fibra alimentaria	14,3 g
Proteínas	21,5 g
Sal	0 g

*Fuente bibliográfica: Bedca*

		<h2>FICHA TÉCNICA</h2> <h3>GARBANZO NEGRO ECO</h3>	Fecha: Septiembre 2021 Ed.: 4
---	---	--	----------------------------------

<b>FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE</b>
Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses.

<b>TIEMPO DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO.</b>				
TIEMPOS APROXIMADOS PARA UNA OERFECTA COCCIÓN	AGUAS 	PRODUCTO ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	NORMAL De 1,3 a 2 h. De 2,45 a 3 h. De 1,3 a 2 h.	EXPRESS De 30 a 45 min. De 40 a 50 min. De 20 a 30 min.
	BLANDAS 	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 2,30 a 3 h. De 3 a 3.30 h. De 2 a s.3 h.	De 55 a 60 min. De 50 a 60 min. De 45 a 60 min.
	DURAS 	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 2,30 a 3 h. De 3 a 3.30 h. De 2 a s.3 h.	De 55 a 60 min. De 50 a 60 min. De 45 a 60 min.
	Consumido por cualquier grupo de edad.			

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y son aptas para el transporte de mercancías de alimentación.</li> <li>No se compartirá transporte con mercancía no alimentaria de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.</li> </ul>
 Marta García de la Galana Martín Sierra Responsable de Calidad
Revisado: Septiembre 2021