



FICHA TÉCNICA

HARINA FINA DE GARBANZOS

Fecha: Julio 2021
Ed.: 2

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
DATOS DEL PRODUCTO	
NOMBRE	HARINA FINA DE GARBANZOS.
INGREDIENTES/VARIEDAD	Garbanzo seleccionado.
ORIGEN	España.
MARCA	Ismael Buenache, S.L.
CATEGORIA	-
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	1/2 Kg.
ACONDICIONADO	Retractilado y palletizado.



FOTO HARINA FINA DE GARBANZOS

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	
OLOR	Fresco.
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	Amarillento característico.
FORMA	Consistente.

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Valor máximo	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 10 %	Orden del 12/11/1980
Plomo	Menor a 0,2 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Deteccion y recuento en placa de Levaduras a 25°C	<=10	Especificación interna (PC -13).
Deteccion 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	



FICHA TÉCNICA

HARINA FINA DE GARBANZOS

Fecha: Julio 2021
Ed.: 2

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 ₂ .	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	1604 kJ /379 kcal
Grasas	1,43 g
De las cuales saturadas	18,6 g
Hidratos de Carbono	56,19 g
Proteínas	30,83 g
Sal	0 g

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

USOS, FORMA DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO.
Harina para rebozados, tempuras, tortitas de camarones, fainá, pizzas... Como sustitutivo del huevo, mezclando con agua. Hace de ligante, apelmazante y cohesionador de la masa. Se utiliza para preparar tortillas, pan ácimo, repostería, etc. Espesar caldos y salsas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
<ul style="list-style-type: none">Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.
<p>Revisado: Julio 2021</p> <p style="text-align: right;"> Marta García de la Galana Martín Sierra Responsable de Calidad</p>