



FICHA TÉCNICA

SOJA VERDE

Fecha: Septiembre
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 | SOJA VERDE |
| INGREDIENTES/VARIEDAD | Soja verde o judía Mungo. |
| ORIGEN | Argentina. |
| CALIBRE | 4/5 mm. |
| MARCA | RAÚL. |
| CATEGORIA | Extra. |
| LOTE | Correlativo. |
| FORMATOS | 5 Kg, 10 Kg y BIG-BAG 1000 Kg. |
| CICLO VEGETATIVO | Siembra del mes de septiembre y el mes de enero. Cosecha de abril a mayo. |
| ACONDICIONADO | Retractilado y palletizado. |



FOTO SOJA VERDE

| CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS | |
|--------------------------------|--|
| ASPECTOS HIGIÉNICOS. | Granos sanos y limpios, exentas de trazas visibles de residuos, exentas de mohos y podredumbres. |
| OLOR | Exentas de olores extraños. |
| SABOR | Exentas de sabores extraños. |
| COLOR | Verde. |
| FORMA | Redondeada pequeña. |

| CARACTERISTICAS 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 % |

| CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS | | |
|---|--------------|----------------------|
| Contaminante | Valor máximo | Legislación Aplicada |
| Humedad | Menor a 15 % | Orden del 12/11/1980 |
| Partidos y medianos | 5% | Orden del 12/11/1980 |
| Granos rojos y veteados rojos | 3% | Orden del 12/11/1980 |
| Granos amarillos y cobrizos | 0,05% | Orden del 12/11/1980 |
| Granos yesosos y verdes | 3,50% | Orden del 12/11/1980 |



FICHA TÉCNICA

SOJA VERDE

Fecha: Septiembre
2021
Ed.: 2

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| Granos manchados y picados | 1,50% | Orden del 12/11/1980 |
| Materias extrañas | 0,10% | Orden del 12/11/1980 |
| Granos sin descascarillar | 0,10% | Orden del 12/11/1980 |
| Partidos | 5% | Orden del 12/11/1980 |
| Multirresiduos / Pesticidas | Cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento. | Reglamento UE 396/2005 |
| Plomo | Menor a 0,2 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. | SI | 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 | 1464 kJ /351 kcal |
| Grasas | 1,8 g |
| De las cuales saturadas | 2,3 g |
| Hidratos de Carbono | 9,7 g |
| Fibra alimentaria | 15,7 g |
| Proteínas | 35,9 g |
| Sal | 0 g |



FICHA TÉCNICA

SOJA VERDE

Fecha: Septiembre
2021
Ed.: 2

Fuente bibliográfica: Bedca

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.

POBLACIÓN DESTINO Y FORMA DE COCCIÓN.

Consumido por cualquier grupo de edad. No es necesario poner en remojo. Poner las alubias cuando el agua comienza a hervir. Se puede utilizar en estofados, ensaladas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- 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.

Marta García de la Galana Martín Sierra
Responsable de Calidad

Revisado: Julio 2021