

	ESPECIFICACION TECNICA GARBANZOS SIN PIEL MARCA "COLISEO"	Código:ET-GAR-01 Revisión: 09
		Página: 1 de 5 Fecha: Diciembre 2016

Definición del Producto

Garbanzos: Granos de la leguminosa de la especie *Cicer arietinum* L.

Descripción del producto	
Ingredientes	Garbanzos
Grado Calidad	2

PAIS ORIGEN	
	Argentina

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
Color	Amarillo con leves tonalidades claras.
Olor/Sabor	Libre de olores y sabores ajeno a su naturaleza.
Textura	Blandas post cocción.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	
Humedad (%)	Máximo 14
Granos dañados por insectos (%)	Máximo 1
Granos manchados (%)	Máximo 4
Granos partidos o quebrados (%)	Máximo 2
Granos verdosos y/o decolorados (%)	Máximo 2
Materias Extrañas	Máximo 1
Granos con presencia de hongos, fechas de ratón.	Ausencia
Parásitos y larvas	Ausencia

Aporte Nutricional	100g	*1 porción
Energía (Kcal)	372	223
Proteínas (g)	19,0	11,0
Grasa Total (g)	5,7	3,4
Grasa Saturada(g)	0,8	0,5
Grasa Monoinsaturada(g)	1,4	0,8
Grasa Poliinsaturada(g)	3,4	2,0
Grasa Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	0,6	0,4
Hidratos de Carbono disponible (g)	60,8	36,4
Azucres Totales(g)	8,2	4,9

	ESPECIFICACION TECNICA GARBANZOS SIN PIEL MARCA "COLISEO"	Código:ET-GAR-01 Revisión: 09
		Página: 2 de 5 Fecha: Diciembre 2016

Azúcares libres (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	26	16

***Porción: 1/3 (60g)**

Porciones por envase: Aproximadamente 17

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS*	
S. aureus	≤ 1x10 ²
Salmonella en 25g	Ausencia

*Según RSA. Art. 173 punto 14.3

METALES PESADOS	
Nombre	Limite Máximo (mg/Kg de producto final)
Arsénico	0,5
Mercurio	0,05
Plomo	0,5

PESTICIDAS	
	Listado de pesticidas y límites máximos según Resolución Exenta 762/2011

GMO	
	Garbanzo no contiene Organismo Genéticamente Modificados.

ALERGENOS	
	Garbanzos no contiene ingredientes alérgenos ni se elabora en líneas que procesen ningún tipo de alérgenos.

DISCOS "ALTO EN" (ART. 120 BIS. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS)	
	Producto no contiene añadida azúcar, grasas ni sodio, por lo que se encuentra exento de rotulación de logotipos.

PESO ENVASE	
Peso Neto	1000 ± 10g

VIDA UTIL

	ESPECIFICACION TECNICA GARBANZOS SIN PIEL MARCA "COLISEO"	Código:ET-GAR-01 Revisión: 09
		Página: 3 de 5 Fecha: Diciembre 2016

Meses	18 en su envase original.
--------------	---------------------------

ALMACENAMIENTO

Condiciones	En su envase original, el producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. El producto debe ser guardado en bodegas limpias y secas.
--------------------	---

ENVASE

Características	Primario (film): Lámina coextruida de Bopp 20u, impresa y laminada a un polietileno de baja densidad coextruido 40u, con metalocenos, transparente. Espesor 60.0 u ± 3.8 u. Secundario: - Contenedoras Manual: Lámina coextruida de polietileno de baja densidad y lineal 38.0 u, transparente. Espesor 38.0u ± 2.5u. - Rollo Enfardadora: Lamina coextruida de polietileno de baja densidad 50u, natural. Espesor 50.0u ± 3.0u.
------------------------	---

EMBALAJE

Características	Bolsas / Contenedoras: 10
------------------------	----------------------------------

PALLETIZAJE

Características	Base: 10 contenedoras Altura: 10 contenedoras Contenedoras/Pallet: 100
------------------------	---

CODIGOS DE BARRA

EAN 13	7804608220166
DUN 14	17804608220163

	ESPECIFICACION TECNICA GARBANZOS SIN PIEL MARCA "COLISEO"	Código:ET-GAR-01 Revisión: 09
		Página: 4 de 5 Fecha: Diciembre 2016

FOTO PRODUCTO



	ESPECIFICACION TECNICA GARBANZOS SIN PIEL MARCA "COLISEO"	Código:ET-GAR-01 Revisión: 09
		Página: 5 de 5 Fecha: Diciembre 2016

INFORMACION ENVASES	
Información impresa en cada envase	Nombre del producto, marca, grado, peso neto, información nutricional, pilas, ingredientes, nombre y dirección del importador, envasador y distribuidor, resolución sanitaria, país de procedencia del producto, fecha elaboración y vencimiento, lote, hora de envasado, línea, turno, código de barras, número de servicio al cliente, método de conservación, modo de preparación.

OTRAS INFORMACIONES	
Condiciones de Transporte	Vía Terrestre, las legumbres se transportan en camiones de la empresa, desde CV Trading hasta los diferentes supermercados. Estos camiones son cerrados a T ° Ambiente, ya que por el tipo de producto no requiere T ° específica. El producto al interior del camión se encuentra sobre pallets, envuelto el film y amarrados con correas a lo ancho.
Condiciones de Uso	Lavar los garbanzos y dejar remojando durante toda la noche en agua tibia. Poner a cocer en agua caliente a fuego medio. Hervir 45 minutos o hasta que estén blandos. Sazonar, aliñar y servir a gusto.
Población Sensible	No existe población sensible, ya que este producto puede ser consumido por todo tipo de consumidores.