



# FICHA TÉCNICA

## ALUBIA BLANCA ECO

Fecha: Septiembre  
2021  
Ed.: 7

DATOS DE LA EMPRESA	
<b>NOMBRE EMPRESA</b>	Legumbres Raúl II, S.L.
<b>DOMICILIO SOCIAL</b>	Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414).
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	21.25801/CU
<b>CORREO ELECTRONICO</b>	comercial@legumbresraul.com
<b>TELEFONO/FAX</b>	+34 969 128 048/ +34 969 327 539
<b>Nº DE CERTIF. ECOLÓGICO</b>	16483
DATOS DEL PRODUCTO	
<b>NOMBRE</b>	<b>ALUBIA BLANCA ECO</b>
<b>INGREDIENTES/VARIEDAD</b>	Tipo comercial procedente de la especie judía común, Phaseolus Vulgaris, subespecie "Volúbilis", destinada al consumo humano.
<b>ORIGEN</b>	China y Turquía.
<b>CALIBRE</b>	200-250 granos en 100 g.
<b>MARCA</b>	ECO RAÚL.
<b>CATEGORIA</b>	Extra.
<b>LOTE</b>	Correlativo.
<b>FORMATOS</b>	½ KG, 5 KG, 10 KG Y BIG-BAG 1.000 KG
<b>ACONDICIONADO</b>	Retractilado y palletizado.
<b>CICLO VEGETATIVO</b>	Siembra, Marzo-Abril y cosecha, en Noviembre-Diciembre.



FOTO ALUBIA BLANCA ECO

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
<b>ASPECTOS HIGIÉNICOS.</b>	Semillas enteras sanas y limpias, exentas de trazas visibles de residuos, exentas de mohos y podredumbres.
<b>OLOR</b>	Exentas de olores extraños
<b>SABOR</b>	Exentas de sabores extraños.
<b>COLOR</b>	Blanco.
<b>FORMA</b>	Arriñonado, corto y aplanado y con unos 200-250 granos por 100 gramos de semilla.

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



# FICHA TÉCNICA

## ALUBIA BLANCA ECO

Fecha: Septiembre  
2021  
Ed.: 7

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Límite Legal	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 17 %	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	1265 kJ / 301 kcal
Grasas	3,3 g
De las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de Carbono	38,2 g
De los cuales azúcares	4,4 g
Fibra alimentaria	18,8 g
Proteínas	20,3 g
Sal	0 g

*Fuente bibliográfica: Bedca*

 	<h2 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h2> <h3 style="margin: 0;">ALUBIA BLANCA ECO</h3>	<p style="margin: 0;">Fecha: Septiembre 2021 Ed.: 7</p>
---	---	---

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

<b>USOS Y TIEMPO DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO.</b>				
TIEMPOS APROXIMADOS PARA UNA OERFECTA COCCIÓN	AGUAS  BLANDAS	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.
	 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 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>	
Revisado: Septiembre 2021	 Marta García de la Galana Martín Sierra Responsable de Calidad