

NOMBRE DEL PRODUCTO:	GARBANZO COCIDO EN LATA ECOLOGICO
CERTIFICADO:	Ecológico
ORIGEN:	Italia
REFERENCIA ARTÍCULOS:	A00823
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Garbanzo ecológico y agua
PRODUCCIÓN:	-

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Garbanzos de color amarillo, marfil
CONSISTENCIA	Sólida, tierna
OLOR	Característico del garbanzo cocido
SABOR	Característico del garbanzo cocido
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
AEROBIOS TOTALES	< 2X10 ⁴
MOHOS Y LEVADURAS	< 100
COLIFORMES	< 100
E. coli	< 10
SALMONELLA	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	653 kJ = 155 Kcal
PROTEÍNA:	5.5 g
GRASA:	2.1 g
• De las cuales saturadas:	• 0.3 g
HIDRATOS DE CARBONO:	25.0 g
• De los cuales azúcares:	• 3.5 g
FIBRA:	6.9 g
SAL:	0.05 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
• Cebada	No	• Anacardos	No
• Avena	No	• Pacanas	No
• Espelta	No	• Nueces de Brasil	No
• Kamut o sus variedades híbridas	No	• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i>			
*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto			
La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.			

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	No
Veganos	Si	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en latas de 2.6Kg. Conservar el producto a temperatura ambiente (5°C-28°C), en un lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL:

Se conserva durante 30-36 meses después de su producción, en su envase original, cerrado.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

mapryser@mapryser.com

T-MPS

Una vez abierto, consumir antes de 3 días.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	-
VALORES A _w	-
pH	5.4 – 6.5 (líquido de cobertura)
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

Modo de empleo: calentar y sazonar al gusto o añadir en sopas, pastas, ensaladas, etc.

FECHA EDICIÓN:	11/10/2019	FECHA REVISIÓN:	20/09/2024
VERSIÓN:	01		
Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.			