

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03. 57
	<b>ALUBIA BLANCA AL NATURAL</b>	09/07/2018	



**CODIGOS EAN**  
**8437002735227**

<b>7. Información microbiológica</b>	
Mohos /levaduras	Ausencia
Lactobacilos	Ausencia
Mesófilos aerobios	Ausencia
Mesófilos anerobios	Ausencia
<b>8. Información complementaria y Almacenamiento</b>	
<b>Origen:</b>	Conserva elaborada en Navarra.
<b>Envasado:</b>	En botellas de cristal con cierre twist-off
<b>Embalaje:</b>	En cajas de cartón. 6 tarros en cada caja.
<b>Vida útil:</b>	5 años desde su fabricación a temperatura ambiente.
<b>Uso al que se destina:</b>	Abrir y cocinarlo al gusto. Apto para veganos, vegetarianos y lacteo-vegetarianos.
<b>Población de destino:</b>	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ningún grupo de población específico. Se contemplan dentro de los grupos de riesgo la población infantil, tercera edad, celíacos y diabéticos.
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco aislado del suelo
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	Guardar en frío y consumir en 3-4 días

<b>1. Nombre del Producto</b>		
Alubia blanca al natural		
<b>2. Ingredientes</b>		
Alubia blanca*, agua y sal		
* Procedente de agricultura ecológica		
<b>3. Características presentación</b>		
FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
V-720	660 g	425 g
<b>4. Características organolépticas</b>		
Sabor:	Característico. No presenta sabores extraños	
Color:	Característico. Ausencia de manchas	
Olor:	Característico. No presenta olores extraños	
Textura:	Característica del producto.	
Envase sin roturas y en ausencia de cuerpos extraños		
<b>5. OGM's</b>		
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
<b>6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)</b>		
<b>Valor energético</b>	304,3/72,5 kJ/kcal	
<b>Grasas</b>	0,6 gr	
de las cuales saturadas	0,421 gr	
<b>Hidratos de carbono</b>	8,8 gr	
de los cuáles azúcares	<0,3 gr	
<b>Proteínas</b>	5 gr	
<b>Sal</b>	0,9 gr	

Gumiel y Mendia S.L.  
Pol. Los Cabezos S/N  
31580 Lodosa - Navarra  
Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

## 9. Reglamentos aplicable

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios

Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Real decreto 1801/2008, cantidad nominal de prod envasados.

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones

## 10. Certificaciones



ES-ECO-025-NA  
Agricultura no UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

11. Alérgenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en materia de alérgenos, etiquetado, información nutricional, etc... y sus modificaciones.	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):		
. Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</b>	NO	NO
<b>Huevos y productos a base de huevo.</b>	NO	NO
<b>Pescado y productos a base de pescado (2):</b>	NO	NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</b>	NO	NO
<b>Soja y productos a base de soja (3):</b>	NO	NO
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):</b>	NO	NO
<b>Frutos de cáscara y derivados (5):</b>	NO	NO
. Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	NO	NO
. Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	NO	NO
. Nueces ( <i>Juglans regia</i> )	NO	NO
. Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> )	NO	NO
. Pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]	NO	NO
. Nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	NO	NO
. Alféncigos ( <i>Pistacia vera</i> )	NO	NO
. Nueces macadamia o de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	NO	NO
<b>Apio y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Mostaza y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</b>	NO	NO
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante</b>	NO	NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	NO	NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>	NO	NO
<p>(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino</p> <p>(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esterios de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterios de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>		
<b>Fecha:</b> <b>09/07/2018</b>	<b>Aprobado por:</b>	