

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03. 161
	<b>GARBANZO PEDROSILLANO ECO</b>	11/07/2018	



<b>1. Descripción</b>			
Garbanzos, separados de la vaina.			
Familia:	Papilionáceas	Tamaño:	5-8 mm
Especie:	Cicer arietinum	Origen:	España
Ciclo vegetativo: Siembra Febrero-Marzo, Recolectión Julio-Agosto			

<b>2. Ingredientes</b>			
100% Garbanzo de cultivo ecológico			

<b>4. Alérgenos</b>			
Formato 25 Kg: Libre de alérgenos			
Formato 5 kg, 1kg y 500 gr. Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos y soja.			

<b>6. Formatos / EAN13</b>	
Saco 25 kg	-
Saco 5 kg	-
Bolsa 1 kg	8437009712177
Bolsa 500gr	8437009712160

<b>5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)</b>	
Valor energético	1813,65/431,52 kj/kcal
Grasas	8,5 gr
de las cuales saturadas	- gr
Hidratos de carbono	58,395 gr
de los cuáles azúcares	- gr
Fibra alimentaria	19,37 gr
Proteínas	20,152 gr
Sal	0,05 gr

<b>7. OGM's</b>	
Esta libre de OGM's según los Reglamenteo (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	

<b>8. Características organolépticas</b>	
Forma:	Grano medio-grande, semiesférico, con el embrión ligeramente picudo y textura rugosa con surcos muy pronunciados
Color exterior:	Blanco marrón suave con toques blancos
Color del cotiledón:	marrón claro tirando a blanco, en tonos más oscuros que la piel exterior
Sabor/ olor:	Ausencia de sabores y olores extraños.
Calibre:	5-8 mm

<b>9. Características Físico-Químicas</b>			
Humedad:	< 14%	Granos partidos, arrugados, pelados:	< 3%
Diaméto medio:	5-8 mm	Materias extrañas y granos de distinta especie:	< 0,5%
Insectos y parásitos:	Ausencia		

<b>10. Información complementaria y Almacenamiento</b>	
<b>Origen:</b>	Agricultura UE
<b>Envasado:</b>	El formato de 25 kg en sacos de papel blanco con bolsas de plástico azul. El saco de 5 kg en film transparente con etiqueta adhesiva. El paquete de 1 kg y 500 gr en film serigrafiado.
<b>Vida útil:</b>	1 año desde su envasado.
<b>Uso al que se destina:</b>	Alimentación.
<b>Población de destino:</b>	Público en general
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco, aislado del suelo
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	Guardar cerrado

### 11. Reglamentos aplicable

Decreto 2484/1967, del 21 de Septiembre por el que se aprueba el capítulo XVIII del código alimentario español referente a leguminosas

Orden del 16 de Noviembre de 1983, por la que se parueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas envasadas, destinadas al mercado interior.

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) 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

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

Reglamento nº 834/2007, del Consejo, de 28 de Junio de 2007, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios alimentarios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

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

### 13. Certificaciones



ES-ECO-025-NA  
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.

Pol. Los Cabezos S/N - 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

12. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada	
		Sacos 25 kg	Saco 5 kg/ 1 kg /500gr
<b>Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):</b> Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO	SI
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</b>	NO	NO	NO
<b>Huevos y productos a base de huevo.</b>	NO	NO	NO
<b>Pescado y productos a base de pescado (2):</b>	NO	NO	NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</b>	NO	NO	SI
<b>Soja y productos a base de soja (3):</b>	NO	NO	SI
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):</b>	NO	NO	NO
<b>Frutos de cáscara y derivados (5):</b> Almendras (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alfóncigos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia ternifolia)	NO	NO	SI
<b>Apio y productos derivados.</b>	NO	NO	NO
<b>Mostaza y productos derivados.</b>	NO	NO	NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</b>	NO	NO	SI
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante</b>	NO	NO	NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	NO	NO	NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>	NO	NO	NO
(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			
(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			
(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 esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja			
(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol			
(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas			
<b>Fecha:</b> 11/07/2018	<b>Aprobado por:</b> 		