

# Poroto Cranberry

*Phaseolus vulgaris*

## FICHA TECNICA

Origen: Argentina

Granulometría



## ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

	Grado 1	Fuera de estándar
Humedad	15,00% MAX	15,00% MAX
Materia Extraña e Incomestible	1,00% MAX	1,00% MAX
Granos Partidos	2,00% MAX	>2,00% MAX
Granos Manchados	2,00% MAX	>2,00% MAX
Defectos Leves	2,00% MAX	>2,00% MAX
Granos Picados	0,50% MAX	1,00% MAX
Porotos contrastantes	1.00% Max Var. Blancas 2.00% Max Var. Otros Colores	>1.00% Max Var. Blancas >2.00% Max Var. Otros Colores
Porotos no contrastantes	5,00% MAX	>5,00% MAX

Libre de insectos, tierra. Libre de metales, vidrios y piedras. Libre de olores.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

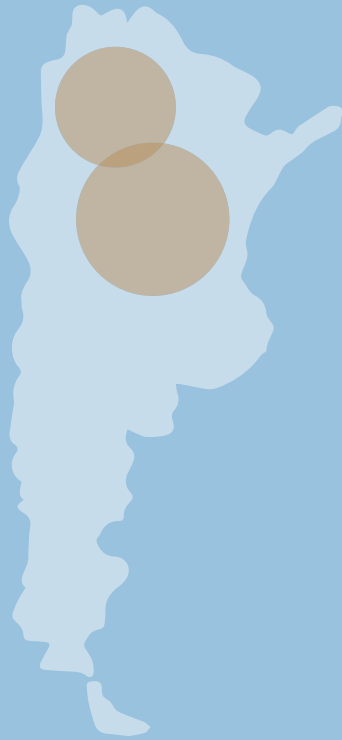
Sabor y olor característicos: libre de sabores y olores extraños.

Color: Crema con vetas rojizas.

## ALÉRGENOS / GMO

No está incluido en el listado de alérgenos de Codex.  
Libre de GMO.

## ZONA DE PRODUCCION



Centro y Norte de Argentina  
Período de cosecha: Abril a Julio

## INFORMACION NUTRICIONAL

Contenido sobre 100 gr  
de poroto cranberry crudo

Valor Energético	336 Kcal
Hidratos de Carbono	60.4 gr
Proteínas	21.5 gr
Grasas	1.0 gr
Fósforo	440 mg
Hierro	17.70 mg

## VIDA UTIL

A partir de la fecha de proceso:

**2**  
AÑOS

## CODIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Etiqueta pegada:

**PC-2020-39-C9**

Producto

Calibre/Split

Año de Cosecha

Nº Proceso

## EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

**Presentación:** Bolsas de polipropileno de 25 Kg y big bags de polipropileno de 1000 Kg.

**Estiba:** tarimas de 12 filas de 5 bolsas, peso total: 1500 Kg.

**Apilado máximo:** 60 bolsas.

Conservar a temperatura ambiente y preferentemente libre de humedad.



APILADO MAXIMO  
60 BOLSAS

## POBLACIÓN, DESTINO Y MODO DE USO

Producto semielaborado para industrias elaboradoras de productos alimenticios.

No es de consumo directo.

**Posibles usos:** materia prima para elaborar harina, humus, hamburguesas vegetales, enlatados.

**Modo de uso:** hidratación previa entre 8 a 12 hs en agua potable, con cocción mínima de 25 minutos a 100°C.