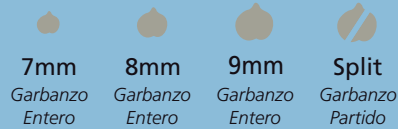


FICHA TECNICA

Variedad: Tipo Kabuli
Origen: Argentina

Granulometría



ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

	Calidad A	Calidad B	Calidad C
Humedad	14,00% MAX	14,00% MAX	14,00% MAX
Granos Partidos	1,00% MAX	1,00% MAX	1,00% MAX
Materia Extraña de origen vegetal	0,00% MAX	0,00% MAX	0,25% MAX
Defectos Totales*	5,00% MAX	9,00% MAX	>9,00% MAX
Bajo Zaranda	10,00% MAX	10,00% MAX	10,00% MAX

*Granos Dañados: Granos Verdes; Granos Lavados; Granos Manchados; Granos con Cascara dañada; Granos Brotados. Libre de granos picados, insectos, tierra. Libre de metales, vidrios y piedras. Libre de olores.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma y sabor característicos: intensidad de aroma o sabor relacionando con las descripciones sopa, caldo y humedad (típico, similar a espárragos).

Gusto dulce: Debe presentar gusto dulce similar a la sacarosa.

Dureza: no debe presentar resistencia a la rotura cuando la muestra es comprimida entre los molares.

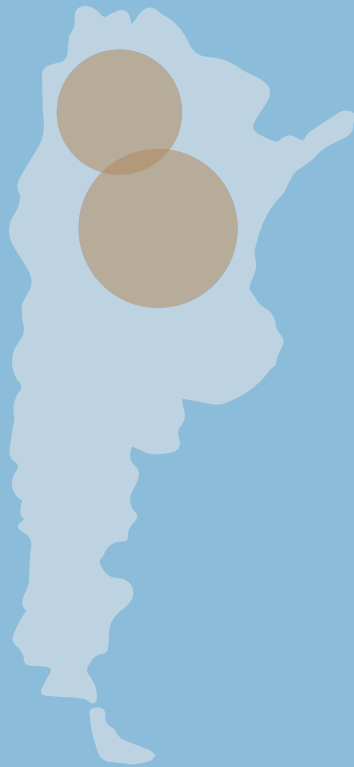
Color: Color beige, natural y uniforme.

ALÉRGENOS / GMO

El Garbanzo posee una proteína alergénica (del tipo Ara h), intrínseca a su propia composición química. No está incluido en el listado de alérgenos de Codex. Libre de GMO.

ZONA DE PRODUCCION

Centro y Norte de Argentina



INFORMACION NUTRICIONAL

	Contenido sobre 80 gr de garbanzo crudo	Aporte sobre IDR* %
Valor Energético	357 Kcal	17.9%
Carbohidratos totales	46.4 gr	15.5%
Proteínas	17.2 gr	22.9%
Grasas Totales	5.4 gr	9.8%
Fibra alimentaria	8 gr	32%
Grasas saturadas	1 gr	4.5%
Grasas monoinsaturadas (Omega 9)	2.1 gr	22.3%
Grasas poliinsaturadas (Omega 3 y 6)	3.7 gr	84%
Vitamina E	4.8 mg	48%
Vitamina A	39.2 µg	6.5%
Vitamina C	1.1 mg	24.5%
Tiamina (B1)	0.3 mg	25%
Riboflavina (B2)	0.2 mg	15%
Niacina (B3)	1.4 mg	8.75%
Vitamina B6	0.4 mg	30.8%
Ácido fólico	349 µg	87%
Ácido pantoténico	0.8 mg	16%
Sodio	19 mg	0.8%
Calcio	128 mg	12.8%
Hierro	4.5 mg	32%

*% Valores diarios en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Fuente: El cultivo de garbanzo en Argentina. (Carreras J, Mazzuferi V, Karlin M. UNC 2016)

VIDA UTIL

A partir de la fecha de proceso:

2
AÑOS

CODIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Etiqueta pegada:

GZ-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.