

Poroto Mung

Vigna radiata

FICHA TECNICA

Origen: Argentina

Granulometría



ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

	Calidad A	Fuera de estándar
Humedad	13,00% MAX	13,00% MAX
Materia Extraña	0,50% MAX	0,50% MAX
Granos Partidos	1,00% MAX	>1,00% MAX
Granos Manchados	1,00% MAX	>1,00% MAX
Granos Descoloridos	2,00% MAX	>2,00% MAX
Defectos Totales*	4,00% MAX	>4,00% MAX
Bajo Zaranda	10,00% MAX	10,00% MAX

*Granos Dañados, Granos Verdes, Granos Decorticados, Granos Oscuros, Granos Brotados, Granos Chuzos
Libre de insectos, tierra. Libre de metales, vidrios y piedras. Libre de olores.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

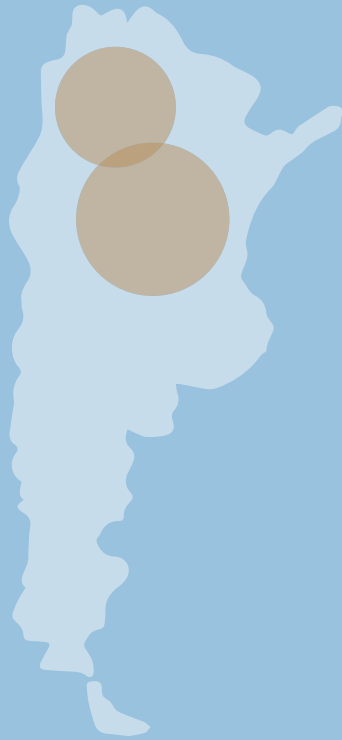
Sabor y olor característicos: libre de sabores y olores extraños.

Color: Verde brillante y uniforme

ALÉRGENOS / GMO

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

ZONA DE PRODUCCION



Centro y Norte de Argentina

INFORMACION NUTRICIONAL

	Contenido sobre 60 gr de poroto mung crudo	Aporte sobre IDR* %
Valor Energético	205 Kcal	10.0%
Carbohidratos	37.0 gr	12.0%
Proteínas	13.0 gr	17.0%
Grasas Totales	0.5 gr	1.0%
Grasas saturadas	0 gr	0%
Grasas trans	0 gr	0%
Fibra Alimentaria	2.8 gr	11.0%
Sodio	5.4 mg	0%

*% 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

VIDA UTIL

A partir de la fecha de proceso:

2
AÑOS

CODIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Etiqueta pegada:

PM-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.