

Poroto Negro

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: Negro brillante y lustrado

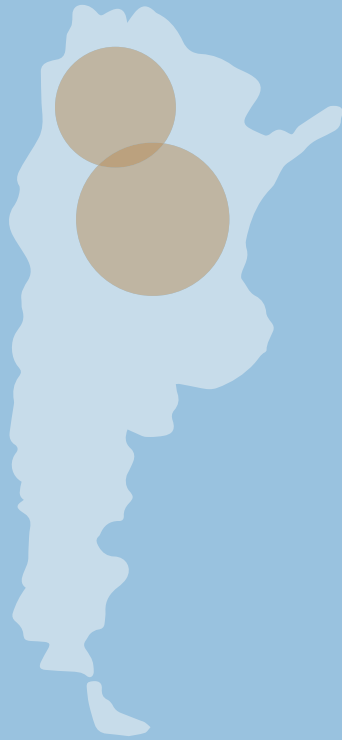
Tamaño: Medio

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 negro crudo

Valor Energético	306 Kcal
Hidratos de Carbono	61.5 gr
Proteínas	20.6 gr
Grasas	1.0 gr
Potasio	1.5 mg
Sodio	9 mg
Fósforo	418 mg
Calcio	160 mg
Hierro	8.7 mg

VIDA UTIL

A partir de la fecha de proceso:

2
AÑOS

CODIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Etiqueta pegada:

PN-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.