

## FICHA TECNICA

Variedad: Tipo Alubia  
Origen: Argentina

### Granulometría



## ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

	Grado 1	Grado 2	Grado 3
Humedad	15,00% MAX	15,00% MAX	15,00% MAX
Materia Extraña (Incluye Granos Partidos)	0,20% MAX	0,50% MAX	1,00% MAX
Granos Manchados	0,50% MAX	1,00% MAX	3,00% MAX
Defectos Leves	2,00% MAX	3,00% MAX	8,00% MAX
Daños Intensos	0,00% MAX	0,50% MAX	1,00% MAX
Granos Picados	0,30% MAX	0,60% MAX	1,00% MAX
Porotos Contrastantes	1,00% MAX	1,00% MAX	1,00% MAX
Porotos Blancos de otras clases	5,00% MAX	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: Tegumento blanco opaco uniforme.

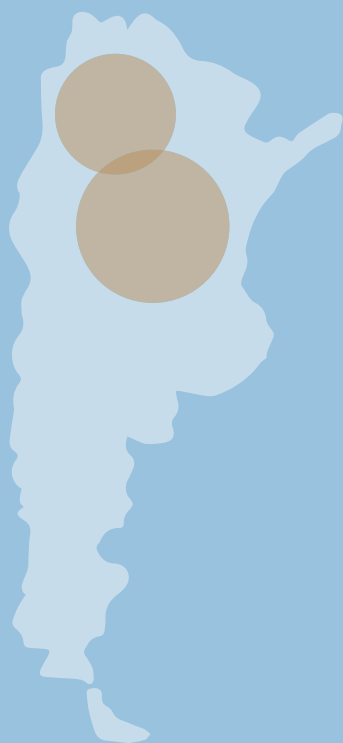
Tamaño: Mediano.

## ALÉRGENOS / GMO

Presenta proteína tipo albúmina, pero no está incluido en el listado de alérgenos del Codex.

Libre de GMO.

## ZONA DE PRODUCCION



Centro y Norte de Argentina  
Período de Cosecha: Mayo a Julio

## INFORMACION NUTRICIONAL

Contenido en 100 gr  
de Poroto Alubia Crudo

Valor Energético	337 Kcal
Hidratos de Carbono	62.8 gr
Proteínas	19.8 gr
Grasas	0.85 gr
Fósforo	468 mg (58%)
Hierro	11.41 gr
Calcio	228 mg (23%)
Magnesio	140 mg (38%)
Potasio	1406 mg (30%)
Sodio	24 mg (2%)
Zinc	2.79 mg (28%)

Fuente:  
[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/Legumbres/caracteristicas\\_nutricionales.php](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/Legumbres/caracteristicas_nutricionales.php)

## VIDA UTIL

A partir de la fecha de proceso:

**2**  
AÑOS

## CODIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Etiqueta pegada:

**PA-2020-39-C9**

Producto / Calibre/Split  
Año de Cosecha / N° 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.