

Ficha Técnica de Producto:
**Garbanzos con espinacas
 y bacalao**

1. Denominación de venta y denominación comercial Comida preparada sometida a esterilización. **Garbanzos con espinacas y bacalao**

2. Descripción y modo de empleo Plato cocinado de la cocina tradicional, sometido a esterilización. Se compone de garbanzos con espinacas y bacalao. Envasado en frascos de vidrio y cerrados herméticamente al vacío con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Plato listo para su consumo previo calentamiento. Este puede realizarse de diferentes formas, aunque se aconseja el calentamiento en recipiente de 20 cm. de diámetro aprox. con 2 cucharadas soperas de agua, removiendo para su homogeneización y tapado a fuego lento con cuidado de que no se pegue. Es conveniente para una correcta degustación que todos sus componentes estén bien calientes. Admite más de 2 cucharadas de agua.

3. Códigos de producto/formatos - (006): Garbanzos con espinacas y bacalao, 550 g

4. Composición cualitativa Garbanzo Pedrosillano (38%), agua, filete de bacalao (*Gadus Morhua*) (20%), tomate triturado, espinacas (4%), aceite de oliva virgen, ajo, cebolla, azúcar, sal y pimentón.
 Contiene pescado.
Exento de gluten.
 No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. Características organolépticas Color mezcla de sus ingredientes predominando el color pardo del garbanzo cocido con leves tonos verdes de la espinaca. Consistencia algo gelificada y textura suave. Sabor pronunciado a bacalao con la suavidad conferida por las espinacas. Olor característico a potaje de bacalao.

6. Características físico-químicas pH 5,80 - 6,20

7. Valor nutricional	por 100 g		por porción: 1/2 envase		% IR* por porción
			275 g		
Valor energético	424	kJ	1167	kJ	14
	101	kcal	279	kcal	
Grasas	4,6	g	12,7	g	18
de las cuales saturadas	0,6	g	1,7	g	8
Hidratos de carbono	7	g	19	g	7
de los cuales azúcares	1	g	3	g	3
Fibra alimentaria	2,0	g	6,0	g	
Proteínas	7,0	g	19,0	g	39
sal **	0,30	g	0,83	g	14

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal).

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas.

8. Características microbiológicas.

Rto. Microorganismos aerobios a 30°C	< 10ufc/g
Rto. Aerobios esporulados	< 10ufc/g
Rto. Anaerobios esporulados y no esporulados	< 10ufc/g

Aplicación de normas microbiológicas internas, para comidas preparadas sometidas a esterilización.

9. Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGS.

Vida útil: 2 años tras fecha de producción.

Fecha de consumo preferente y Lote:
 Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / L - n.º). Todo el conjunto compone el lote.

Condiciones de conservación:
 Mercancía en almacenamiento: en lugar seco y fresco, sin cambios bruscos de temperatura y sin exposición al sol.
 Mercancía en tránsito: en ambiente seco con productos similares de alimentación.

RGSEAA (Marca de salubridad): 26.07202/S