



GARBANZO



1 - DEFINICIÓN.

Garbanzos (*Cicer arietinum*) secos, separados de la vaina, libre de insectos y destinados al consumo humano.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Color: marrón claro- beige característico.

Olor y Sabor: característico a garbanzo, libre de sabores y olores extraños

Apariencia: entero, cubierto piel blanda, fina y rugosa.

3 - ALÉRGENOS

PUEDE CONTENER TRIGO, SOJA, AVENA, CEBADA, CENTENO, MANÍ.

Aun habiendo aplicado las BPM, existe la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración.

4 - PRESENTACIÓN

10 x 500 gr / Bolsa de 5 kg / 25 kg.

5 - CARACTERÍSTICAS DE ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD.

Almacenamiento: conservar en ambiente fresco y seco. (Almacenamiento: 18-20°C, 50-60% HR).

6 - VIDA ÚTIL.

12 meses después de su fecha de elaboración.

7 - USOS

Falafel, Humus, Socca o Fainá, Pakoras.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 60g (1 taza de té)

Cantidad	Por porción	% VD (*)
Valor energético	193 kcal = 811 kJ	10 %
Carbohidratos	29 g	10 %
Proteínas	10 g	13 %
Grasas Totales	4,1 g	7 %
Grasas Saturadas	0,4 g	2 %
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	9 g	36 %
Sodio	6 mg	0 %

(*)% de los Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ calculados para la porción. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.