

POROTO NEGRO



1 - DEFINICIÓN

Caraotas negras, frijoles negros, habichuelas negras, porotos negros o zaragozas negras son granos negros provenientes de la leguminosa *Phaseolus vulgaris*.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: negro característico.

Olor y Sabor: característico, libre de olores extraños y de sabores extraños.

Textura y Aspecto: grano oval, seco, pulido y brillado.

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

Ensalada de poroto negro, palta y maíz. Hamburguesas de poroto negro. Arroz con poroto negro.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 60g (1 taza de té)

Cantidad	Por porción	% VD (*)
Valor energético	172 kcal = 722 kJ	9 %
Carbohidratos	28 g	9 %
Proteínas	13 g	17 %
Grasas Totales	0,9 g	2 %
Grasas Saturadas	0 g	0 %
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	9 g	36 %
Sodio	0 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.