



FICHA TÉCNICA

ALUBIA VIRGEN

Fecha: Julio 2020
Ed.: 5

DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE EMPRESA	Legumbres Raúl II, S.L.
DOMICILIO SOCIAL	Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414).
REGISTRO SANITARIO	21.25801/CU
CORREO ELECTRONICO	comercial@legumbresraul.com
TELEFONO/FAX	+34 969 128 048/ +34 969 327 539
DATOS DEL PRODUCTO	
NOMBRE	ALUBIA VIRGEN
INGREDIENTES/VARIEDAD	Tipo comercial procedente de la especie judía común, Phaseolus Vulgaris, subespecie "Volúbilis", destinada para consumo humano.
ORIGEN	España.
CALIBRE	170-220 granos en 100 g.
MARCA	RAÚL.
CATEGORIA	Extra.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	5 Kg, 10 Kg, 25 Kg Y BIG-BAG 1.000 Kg.
ACONDICIONADO	Retractilado y palletizado.
CICLO VEGETATIVO	Siembra, Abril-Mayo y cosecha, en Septiembre-Octubre.



FOTO ALUBIA VIRGEN

CARACTERISTICAS HIGIÉNICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTOS HIGIÉNICOS.	Semillas enteras sanas y limpias, exentas de trazas visibles de residuos, exentas de mohos y podredumbres.
OLOR	Exentas de olores extraños
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	Su crecimiento es indefinido con entrenudos largos, la hoja y las vainas son de color verde brillante y la flor blanca.
FORMA	Alubia de grano pequeño, con forma redonda casi esférica.

CARACTERISTICAS MACROANALÍTICAS	Máximo
INSECTOS Y PARÁSITOS MUERTOS Y MINERALES	0,50 %
MATERIAS EXTRAÑAS DE ORIGEN ANIMAL	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS GRAVES	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS LIGEROS	3,00 %
GRANOS DE DISTINTA VARIEDAD Y MISMA COLORACIÓN	4,00 %
GRANOS DE DISTINTA COLORACIÓN Y VARIEDAD	3,00 %
GRANOS DECOLORADOS DE LA MISMA VARIEDAD	5,00 %



FICHA TÉCNICA

ALUBIA VIRGEN

Fecha: Julio 2020
Ed.: 5

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Límite Legal	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 17 %	Orden 16/11/83
Multiresiduos / Pesticidas	Cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento.	Reglamento UE 396/2005
Plomo	Menor a 0,02 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Detección y recuento en placa de Levaduras a 25°C	<=10	Especificación interna (PC-13).
Detección y recuento en placa de Mohos a 25 °C	<=10	Especificación interna (PC-13)
Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	<=50000	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Coliformes a 30°C	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Salmonella spp.	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Escherichia coli	Ausencia	Especificación interna (PC-13).

DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM's			
	Presencia	Trazas	Observaciones
OGM's.	NO	NO	
Irradiación	NO	NO	
Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO	
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfoncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

INFORMACION NUTRICIONAL en 100g	
Valor energético	1265 kJ / 301 kcal
Grasas	3,3 g
De las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de Carbono	38,2 g
De los cuales azúcares	4,4 g
Fibra alimentaria	18,8 g
Proteínas	20,3 g
Sal	0 g



FICHA TÉCNICA

ALUBIA VIRGEN

Fecha: Julio 2020
Ed.: 5

FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses.

USOS, TIEMPO DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO.

TIEMPOS APROXIMADOS PARA UNA OERFECTA COCCIÓN	AGUAS	PRODUCTO	NORMAL	EXPRESS
	 BLANDAS	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 1,3 a 2 h. De 2,45 a 3 h. De 1,3 a 2 h.	De 30 a 45 min. De 40 a 50 min. De 20 a 30 min.
 DURAS	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 2,30 a 3 h. De 3 a 3.30 h. De 2 a s.3 h.	De 55 a 60 min. De 50 a 60 min. De 45 a 60 min.	

Consumido por cualquier grupo de edad. Se puede utilizar en potajes, ensaladas y guisados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.
- Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.

Ma. Cecilia Moldes Taján
Responsable de Calidad

Revisado: Julio 2020