



<b>FICHA TECNICA</b>		Revisión	00
<b>Garbanzo Pelado</b>		Fecha	16.12.2018
<b>Cere Rico Grado 2</b>			
Elaborado Por: Departamento de Calidad			

<b>Definición Producto</b>	Granos obtenidos de la leguminosa especie <i>Cicer arietinum L.</i> , desprovistos de su vaina una vez seca. Se les extrae la cutícula o piel por medio de fricción.
----------------------------	--

<b>Características de Calidad</b>	<b>Característica</b>	<b>Definición</b>
		Color
	Tamaño	Los calibres están determinados por el harnero en el cual fueron retenidos
	Forma	Redondeada.
	Materias Extrañas	Material extraño, ajeno y diferente a los granos, fácilmente distinguible y removible de los porotos en la selección a mano o máquina.
	Impurezas	Restos de materias vegetales propia del garbanzo, pero que no son comestibles, tales como vaina.
	Humedad	La humedad no puede exceder en más de un 14.0%
	Granos dañados por insectos	Granos que presentan indicios de haber sido taladrados por insectos.
	Granos dañados por Bruco	Los que presentan indicios de haber sido taladrados por brucos, independiente de que éstos se encuentran en el interior, en cualquier estado de desarrollo.
	Contraste de color	Granos que no han alcanzado su madurez total.
	Granos con piel	Aquellos granos que aun presentan adherida su piel.
	Trozos (pedazos)	Aquellas mitades que les falta 75,0% o más del tamaño de la mitad del grano.

<b>Tolerancia de Defectos</b>	
<b>Características</b>	<b>% de Aceptación</b>
Daños de insectos	1,0% máximo
Daño por bruco	0,5% máximo
Verdosos y/o decolorados	2,0% máximo
Piel o restos de ésta	5,0% máximo
Partidos o quebrados	2,0% máximo
Impurezas	0,5% máximo
Materias Extrañas	0,2% máximo
Manchados	4,0% máximo
Sucios	1,0% máximo
Cenizas	menor a 4,0%
Humedad	14,0% máximo

\* Observaciones: Cada daño o defecto no debe sobrepasar la tolerancia individual señalada.

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



<b>FICHA TECNICA</b>	Revisión	00
<b>Garbanzo Pelado</b>	Fecha	16.12.2018
<b>Cere Rico Grado 2</b>		
Elaborado Por: Departamento de Calidad		

<b>Almacenamiento</b>	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes en su envase original sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
<b>Vida Útil</b>	Dos años después de la fecha de elaboración.
<b>Recomendaciones</b>	Este producto proviene del campo y a pesar de la selección aún es posible encontrar materias extrañas. Revise cuidadosamente antes de cocinar. Este producto debe ser remojado la noche anterior antes de cocinar. Producto no recomendado para menores de 2 años, así como tampoco para personas con problemas gastrointestinales.
<b>Empaque</b>	10 Bolsas de polietileno (film impreso) de 1 kg o a petición del cliente, contenidas dentro de una bolsa secundaria de polietileno con fuelle.
<b>Ingredientes</b>	Garbanzos partidos sin piel.
<b>Uso</b>	Algunos de sus usos son en guisos y sopas.
<b>Origen</b>	Canadá, argentina.
<b>Marca</b>	Cere Rico

<b>Declaración de Alérgenos</b>	Producto almacenado en bodega que también almacenan nueces por lo que puede contener traza de estas. Producto envasado en línea que solo envasa legumbres.
---------------------------------	---

Información Nutricional	Parámetro	100g	60g
	1 porción= 60g	Calorías (Kcal)	349
Proteínas (g)		18.2	10.92
Lípidos (g)		6.2	3.72
Carbohidratos (g)		57.7	34.62
Fibra Dietaria (g)		13,7	8,22
Insoluble (g)		12	7,2
Soluble (g)		1,8	1,08
Calcio (mg)		134	80,4
Potasio (mg)		7,8	4,68
Sodio (mg)		728	436,8

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



<b>FICHA TECNICA</b>	Revisión	00	
	<b>Garbanzo Pelado</b> <b>Cere Rico Grado 2</b>	Fecha	16.12.2018
		Elaborado Por: Departamento de Calidad	

Parámetros microbiológicos según normativa del RSA Artículo 173 inciso 14.3  
Micotoxinas según RSA Artículo 169 y Códex Alimentarius

**14.3.- FRUTAS Y OTROS VEGETALES COMESTIBLES PRE-ELABORADOS, QUE REQUIEREN COCCION182**

Parámetro	Categoría	Plan de muestreo			Límite por gramo	
		Clases	n	c	m	M
S.aureus	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	—

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018