

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---

Descripción: Producto vegano de garbanzos, frito en aceite.

Apto para Veganos.

Nº de unidades: 50 porciones pesan aprox. 100 g



## INGREDIENTES

---

Garbanzos 75%, cebollas, aceites vegetales (colza, girasol), harina de arroz, perejil, almidón de arroz, comino, sal, ajo, gasificantes: carbonatos de sodio.

## ALÉRGENOS

---

Sin alérgenos

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1024 KJ / 246 Kcal
Grasas	10 g
de las cuales saturadas	1.0 g
Hidratos de carbono	23 g
de los cuales azúcares	1.8 g
Fibra	14 g
Proteínas	8.9 g
Sal	1.2 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

**Horno:** Precalentar el horno a 180°C , cocinar el Falafel durante 8-10 minutos.

**Sartén:** Freír con poco aceite a fuego medio durante 8 minutos aprox., girando la comida en repetidas ocasiones.

**Freidora:** Calentar el aceite a 170°C y freír durante 6 minutos.

**Nota:** Si el producto está descongelado, reduzca el tiempo de cocinado

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

---

**Apariencia / forma / color, producto no preparado:**

Bolas de 2.5 a 3cm, no demasiado redondas. Marrón ligero pre-frito, superficie ligeramente rugosa. Pasta Amarillo pálido, con un tono ligeramente marrón. Partículas de hierbas y trozos de garbanzo claramente reconocibles.

**Apariencia / forma / color, producto preparado:**

Bolas de 2.5 a 3cm, no demasiado redondas . Pasta Amarillo pálido, con un tono ligeramente marrón. Partículas de hierbas y trozos de garbanzo claramente reconocibles.

**Olor:**

Aromas tostados

**Sabor:**

Claros aromas a garbanzo y tostado. Perejil, cebollas y comino reconocibles, aderezo equilibrado. Contenido medio de sal.

**Consistencia / estructura / sensación en el paladar:**

Se reconocen trozos de garbanzos tiernos. La superficie se vuelve ligeramente crujiente cuando se dora.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

---

sal (NaCl)	%	1.2	1.0	1.4
materia seca	%	57	54	60

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Criterios	uds	valor tolerancia	valor límite
Aerobios, mesophilos*	cfu/g	100000	1000000
Enterobacteriaceae	cfu/g	1000	10000
Escherichia coli	cfu/g	100	1000
Estafilococo coagulasa-positivo	cfu/g	100	1000
Bacillus cereus	cfu/g	1000	1000
Listeria monocytogenes	cfu/g	nd en 25g	100
Salmonella spp.	cfu/25g	-	nd
Hongos	cfu/g	100	1000
Levaduras	cfu/g	100	1000

Claves: nd = no detectable / cfu = unidad de formación de colonias

Métodos: capítulo 56 «Microbiología» del «Lebensmittelbuch» Suizo

\*Productos con ingredientes fermentados: Suma total de gérmenes extraños

## CONSERVACIÓN

---

Mantener al menos a -18 °C, no congelar de nuevo una vez descongelado

## VIDA ÚTIL

---

Caducidad minima en la entrega: 6 meses

Caducidad partir de producción: 12 meses

## EMBALAJE

---

Codificación lote embalaje primario	L:yyddd
Información formato primario	
Tipo de embalaje primario	Bolsa
Material de embalaje primario	LLDPE
Número lote primario	
Tipo material terciario	Caja doblada con etiqueta adhesivo y cinta adhesiva
Material Envase terciario	Caja Doblada: PAP - cartón; blanco; etiqueta adhesiva: PAP - papel, impreso; cinta adhesiva : PP – lámina plástico, transparente
Dimensiones envase terciario	LxWxH [mm]: ca. 386x246x145
No. Lote terciario	L:yyddd
Formato información terciario	mm.yyyy
Paletización	9 capas de 9 cajas

**Envase primario:** El material de envase rodea directamente el producto (envase individual).

**Envase secundario:** El envase está en contacto directo el envase primario, también un envase individual, el peso y la información general están referidos a un envase individual.

**Envase terciario:** El envase en el que el envase primario está envasado (envase colectivo); la información del peso y general están referidos al envase colectivo.

## OBSERVACIONES

---

- Este producto cumple con la reglamentación alimentaria de Suiza y de la UE.
- Este producto y los ingredientes de este producto no requieren declaración de OGM de acuerdo a la reglamentación Suiza y de la UE.
- Este producto no contiene aditivos, enzimas o vitaminas que hayan sido producidos utilizando OGM (organismos genéticamente modificados).
- Este producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes irradiados.
- El material de embalaje utilizado cumple con las normas Suizas y de la UE.
- Este producto y su embalaje no contiene sustancias de la tecnología de nano escala.