



# FICHA TÉCNICA

## HABAS SECAS

Fecha: Septiembre  
2021  
Ed.: 2

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	HABAS SECAS
INGREDIENTES/VARIEDAD	Habas secas. " <i>Vicia faba</i> ".
ORIGEN	España y Bolivia.
CALIBRE	13/15 granos por 30 gramos.
MARCA	RAÚL.
CATEGORIA	Extra.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	5 Kg, 10 Kg y BIG-BAG 1000 Kg.
CICLO VEGETATIVO	La siembra se realiza entre febrero-marzo. La cosecha se realiza transcurridos 90 días aproximadamente.
ACONDICIONADO	Retractilado y palletizado.

FOTO HABAS SECAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTOS HIGIÉNICOS	Granos sanos y limpios, exentas de trazas visibles de residuos, exentas de mohos y podredumbres.
OLOR	Exentas de olores extraños.
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	Verde amarillento, que con el paso del tiempo se pone un tono marrón.
FORMA	La forma del grano es oblongas (más largo que ancho) de tamaño grande.

CARACTERÍSTICAS 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 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Valor máximo	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 15 %	Orden del 12/11/1980
Partidos y medianos	5%	Orden del 12/11/1980
Granos rojos y veteados rojos	3%	Orden del 12/11/1980
Granos negros	0,05%	Orden del 12/11/1980
Granos manchados y picados	1,50%	Orden del 12/11/1980



# FICHA TÉCNICA

## HABAS SECAS

Fecha: Septiembre  
2021  
Ed.: 2

Materias extrañas	0,10%	Orden del 12/11/1980
Granos sin descascarillar	0,10%	Orden del 12/11/1980
Partidos	5%	Orden del 12/11/1980
Multirresiduos / Pesticidas	Cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento.	Reglamento UE 396/2005
Plomo	Menor a 0,2 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Deteccion y recuento en placa de Levaduras a 25°C	<=10	Especificación interna (PC -13).
Deteccion 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 alfóncigos, 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 <sub>2</sub> .	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	1490 kJ /358 kcal
Grasas	1,5 g
De las cuales saturadas	0,25 g
Hidratos de Carbono	58,3 g
Fibra alimentaria	25 g
Proteínas	26,1 g
Sal	0 g

Fuente bibliográfica: Bedca

### FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE



## FICHA TÉCNICA

### HABAS SECAS

Fecha: Septiembre  
2021  
Ed.: 2

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

#### USOS, FORMA DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO.

Consumido por cualquier grupo de edad. Poner en remojo previamente. Colocar en olla y cocer por 1.5 horas a 2 horas. Se puede utilizar en guisos, fritas, hummus...

#### 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.

Revisado: Julio 2021

Marta García de la Galana Martín Sierra  
Responsable de Calidad