
	FICHA TECNICA DEL HABAS			
	CODIGO FT08-HACCP	REVISION 01	FECHA 30/07/2019	

NOMBRE CIENTIFICO	Vicia faba L.		
COMPOSICIÓN	HABAS		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Color : Crema café , marron o verde Sabor y aroma : Característico Aspecto : Producto en grano seco y limpio <u>CALIDAD DEL GRANO</u> % GRANO ENFERMOS : 0. % MAX % PICADO : 0.0 % MAX % OTROS DEFECTOS (grano abierto, arrugado, descascarado, roído, germinado, Manchado, partido y sucio). 2. % MAX. % CLASE CONTRASTANTE: 0.0 % MAX. % VARIEDAD CONTRASTANTE: 5 % MAX. % MATERIAS EXTRAÑAS : 0.2 % MAX. % HUMEDAD : 15 % MAX.		
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento total de microorganismos	Mín.
	Mohos	10 ⁴	10 ⁵
	Infestación	NO DETECTABLE	
METODOS DE CONSERVACIÓN	Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantiza su conservación.		
ENVASADO – PRIMARIO	- Saco de polipropileno tejido (50 Kg.) - Saco de polipropileno tejido (25 Kg.)		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	En un lugar fresco, seco a temperatura ambiente		
METODO DE DISTRIBUCION	Transportes limpios y sanitizados.		
VIDA ÚTIL(Tipo de conservación / fecha de vencimiento)	1 años desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento. Libre de alérgenos y de cualquier contaminante, limpio y fresco en el almacén.		
REQUISITOS SOBRE ETIQUETADO ESPECIAL	Incluirá la siguiente información: peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento, nombre del producto, nombre y dirección del productor y código de trazabilidad, asimismo puede incluir otras especificaciones por parte del cliente.		
UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN DEL CONSUMIDOR Y/O CLIENTE	Producto que requiere cocción antes de su consumo para fines gastronómicos.		