



1. Denominación del producto

NOMBRE: Fabas al natural BIO 570g  
CATEGORÍA: "EXTRA"  
MARCA: "A ROSALEIRA"

2. Descripción

Producto elaborado con Faba de Lourenzá ecológica. Recogidas y seleccionadas manualmente de las variedades cultivada en producción ecológica no modificadas genéticamente (*Phaseolus vulgaris*). Estas alubias son lavadas, escaldadas, y manualmente embotadas junto con la adición de agua y sal en caliente en envases de vidrio herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico para asegurar la estabilidad microbiológica del producto.

3. Ingredientes

Alubias ecológicas(Faba de Lourenzá)73.69%, agua 25.70% y sal 0.61%

4. Alérgenos y OMG

No posee ninguno de los componentes alergénicos que figuran en el Anexo II de Reglamento (UE) 1169/2021  
No contiene organismos modificados genéticamente, ni ingredientes que hayan sido elaborados a partir de los mismos (no está afectado por los Reglamentos CE1830/2003 y 1829/2003)

5. Características organolépticas

Aspecto: Alubias cocido en salmuera  
Color: típica de la Faba de Lourenzá blanco roto  
Olor: típico a alubia  
Sabor: típico

6. Valor nutricional medio por 100g de producto escurrido

Parámetro	Método	Valor objetivo
Energía	Cálculo	350kJ/83kcal
Grasas	Soxhlet	0.4g
De las cuales saturadas		0.1g
Hidratos de carbono	Cálculo	10.7g
De los cuales azúcares		0.8g
Fibra alimentaria	Digestión	5.8g
Proteínas	Kjeldahl	2.4g
Sal	ICP-MS+cálculo	0.5g

7. Características Físico-químicas:

Parámetro	Método	Valor
pH	Potenciómetro	6.20±0.2

8. Residuos de metales pesados y plaguicidas

**Pesticidas:** Cumple con el Reglamento (CE) N°396/2005 (y modificaciones posteriores), relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal

**Metales pesados:** Cumple con el Reglamento (CE) N°1881/2006 (y modificaciones sucesivas), por el que se fija el contenido máximo para determinados contaminantes en los productos alimenticios.

9. Estabilidad

Este producto es microbiológicamente estable y conserva todas sus propiedades organolépticas durante su vida útil en condiciones normales de almacenamiento de entre 5-35°C y con una HR ≤70%

10. Caducidad

5 años desde fecha de envasado (indica en etiqueta/tapa con CAD mes/año)

11. Identificación de lotes

LFBXXYY ECO. Número de 3 dígitos (XXX) que corresponden al día del año, seguido de 2 dígitos de las últimas cifras del año de fabricación (YY). Código ECO

12. Etiquetado

Etiqueta de papel en formato TC580, conteniendo toda la información según el Reglamento (UE) 1169/2011

13. Envasado

Formato	Dimensiones	Capacidad	Peso neto	Peso escurrido
TC580	142mm*77mm	580ml	570g	420g

14. Embalado Cajas de cartón

Formato	Ean 13	Botes caja	Dimensiones mm	Cajas/palé
TC580	8427802002025	12	152*341*242	100

15. Palet Palet de madera

Formato	Uds palet	Capas palet	Capas caja
TC580	1200	10	10

16. Almacenamiento- conservación

En un lugar limpio, seco y fresco (entre 5-35°C de temperatura).  
Una vez abierto el envase, mantener refrigerado con su líquido y consumir antes de 2 días.

17. Normativa

Reglamento (UE) 1169/2011 Información alimentaria al consumidor  
Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.  
Reglamento (CE) 834/2007 Certificado Conformidad CRAEGA  
Reglamento (CE) 510/2006 sobre la protección de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de productos agrícolas y alimenticios  
Reglamento de Uso de la marca de garantía Galicia Calidade, que se encuentra depositada en la Oficina Española de Patentes y Marcas. DN-02-28-04

18. Otra información

**Certificaciones de calidad:** Este producto cumple con buenas prácticas de fabricación.  
**Tratamiento del producto:** El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO