	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Fecha: Enero 2015 Página 1 de 4 Rev.: 07
<b>HABAS</b>		

## **1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Las habas (*Vicia faba* L.) deben estar frescas, sanas y libres de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación las habas se receptionan, se seleccionan y limpian, se lavan y se escaldan. Se enfrían y pasan a túnel de congelación hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## **2. COMPOSICIÓN**

100 % Habas

## **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Las habas estarán:

- sanas, libres de zonas dañadas mecánicamente
- limpias de barro o piedras
- libres de insectos u otros animales que pueda albergar la planta sobre todo caracoles.

## **4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

### **Aspecto**

Color verde blanquecino, típico de la variedad de habas y uniforme.

### **Sabor**

Característico de las habas. Exento de sabores extraños.

### **Textura**

Su textura ha de ser tierna, con piel firme.

## **5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	228 kJ 54 kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de Carbono	6,0 g
Azúcares	1,23 g
Fibra alimentaria	3,0 g
Proteínas	6,0 g
Sal	0,0025 g

## **6. GMO'S**

Las habas procederán de semillas no modificadas genéticamente.

## **7. ALERGENOS**

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**HABAS****8. IONIZACIÓN**

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

**9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C.

**10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

Poner las habas en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 7 o 8 minutos de cocción. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto. Pueden saltarse en la sartén con aceite de oliva y jamón.

Poner una cucharada de aceite de oliva en la cazuela u olla, añadir el aderezo o sofrito y pochar; añadir el haba y rehogar. Finalmente poner el agua o caldo, sazonar y cocer al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

**11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

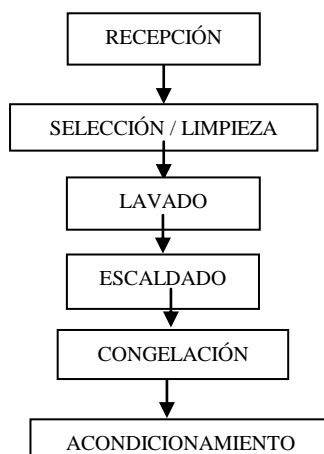
30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

**12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

- Haba superbaby: <12 mm
- Habas baby: 12-14,5 mm.
- Habas extra: 14,5-17 mm
- Habas finas: 17-19 mm
- Haba grande: >19 mm

Envases:

- . octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
- . caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- . bolsa de diferentes formatos

**13.- PROCESO**

**HABAS**
**14.- DEFECTOS**

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g.

DEFECTOS	TOLERANCIA
1. Manchas graves	6 ud/kg
2. Manchas mayores	6 % en peso
3. Manchas menores	15 % en peso
4. Habas dañadas	10 % en peso
5. Variaciones de color	3 % en peso
6. Unidades abiertas	20 % en peso
7. Fuera de calibre	40 % en peso
8. Materias extrañas vegetales	Ausencia
9. Materias extrañas	Ausencia
10. Materia vegetal	3 ud/kg

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**
**1. Manchas graves.**

Habas que posean una superficie decolorada superior a 12 mm de diámetro, o bien que existan zonas de decoloración en la que la suma de su superficie supere tal medida.

**2. Manchas mayores**

Habas que posean una superficie decolorada perceptibles entre 6 y 12 mm de diámetro, o bien por suma de defectos (incluidas habas manchadas o estropeadas). La aparición de hebras negras serían también considerados defectos mayores.

**3. Manchas menores.**

Igual que las mayores pero la superficie será menor a 6 mm.

**4. Habas dañadas.**

Habas que no se presenten completas, incluyendo aquellas que han sido dañadas por la cosechadora, habas con cotiledones o que hayan perdido la piel..

**5. Variaciones de color.**

Habas con coloración diferente al resto de la muestra.

**6. Unidades abiertas**

Unidades en los que la testa se ha separado más del 50 % de su longitud

**7. Fuera de calibre**

Producto < 15 mm en habas grande o > 15 mm en habas pequeña.

**8. Materias extrañas vegetales.**

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

**9. Materias extrañas.**

Presencia de materiales no propios del producto.

**10. Materia vegetal**

Presencia de material vegetal propio del producto.

**HABAS**
**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	$10^5$	$10^6$
Enterobacteriaceas	5	2	$10^3$	$10^4$
Coliformes totales	5	2	$10^3$	$10^4$
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	$10^2$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	$10^2$
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	$10^2$

**16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS**

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

**17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD**

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet