

HABAS

Variedad

Las Habas congeladas son el producto de la preparación, partiendo de las semillas inmaduras de la planta, limpias y frescas. Las habas se seleccionan, se limpian, se clasifican por color, se blanquean y se congelan individualmente en un túnel de congelación por aire.

Características

Consumir preferentemente antes de:
30 meses después del embasado.

Calibre:

Sin calibrar

Características específicas:

- Después de descongelar el producto no volver a congelar. El producto debe ser firme pero no duro. No debe presentar daños en su apariencia.
- Ausencia de hielo
- La temperatura interior debe estar a menos de -18° C.

Tolerancia de defectos:

	% por peso
A. Decoloración (color negro)	15
B. Habas germinadas	10
C. Fragmentos	5
D. Materiales vegetales extraños	1
E. Vegetales extraños	nulo

Valor nutricional

Producto	Energía Kj	Energía Kcal	Proteínas	Grasas	Carbonh.	Azúcar	Almidón	Fibra	Agua
TB	153	36	5	0	4	0	4	4.7	85

Microbiología

Documento SMB_WF

Formato

10x1 kg. 4x2.5 kg. 2x5 kg.

Código Producto

TB