	DOCUMENTO	
ZUBIA	**FICHA TÉCNICA:** HUMMUS	Código: 910
		Rev.: 3
		Fecha: 01/09/2024
		Página 1 de 3

Empresa	Patés Zubia, S.L.
CIF	B-20180246
N.º de Registro Sanitario	ES 10.03112/SS CE / ES 21.16585/SS CE
Dirección	Aingeru Guarda Pasealekua, 17
Localidad	20540 ESKORIATZA (Gipuzkoa)
N.º de teléfono y Fax	943-715131 / 943-715279
Web / Dirección email	www.pateszubia.com zubia@pateszubia.com

Detalles del producto	
Denominación del producto	Hummus
Descripción del producto	Es un producto elaborado a base de materias primas de calidad que garantizan en todo momento las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas del producto. Para la elaboración del hummus se tritura el garbanzo cocido y se procede a la mezcla con el resto de ingredientes hasta que estos queden bien integrados y conseguir una masa con la consistencia y la textura deseada. Una vez envasada la masa en tarros de cristal se somete a un tratamiento térmico de esterilización con el fin de destruir o inactivar los gérmenes y las esporas de los microorganismos patógenos. Finalmente se etiqueta y se embala para su posterior expedición.
Ingredientes	Agua, garbanzo cocido 37 %, aceite de girasol, **SESAMO**, zumo de limón, sal, ajo y comino.
Origen del producto	España
Consumo preferente	El producto tiene una fecha de consumo preferente de 4 años.
Condiciones de conservación	Temperatura ambiente
Uso previsto	Una vez abierto conservar entre 0ºC y 5ºC y consumir en 4 días.
Temperatura de entrega	Temperatura ambiente
Valores nutricionales	
Valor energético (100g)	806.7 KJ/ 194.6 Kcal
Grasas	15
de las cuales saturadas	1.8
Hidratos de Carbono	8.9
de los cuales azúcares	0.4
Proteínas	4.4

Fecha: **01/09/2024** **Aprobado por:** Ione Zubielki
Sello y firma:

Sal	0.795

Características de calidad y seguridad	
Estándar microbiológico	**Límites (establecido por Patés zubia)**
***Previa incubación durante 7 días a 37ºC**:*	
Mesófilos aerobios (30ºC)	*< 10 ufc/g*
Mesófilos anaerobios	*< 10 ufc/g*
Mesófilos anaerobios sulfitorreductores	*< 10 ufc/g*
Previa incubación 55ºC:	
Termófilos aerobios	*< 10 ufc/g*
Termófilos anaerobios	*< 10 ufc/g*
PH Diferencia máxima con testigo	*< 0.5*
Color	Beige
Consistencia	Cremosa
Sabor	Fino y suave con un toque cítrico que le aporta el limón.
Ionización	No
GMO	Ausencia
Contaminante	Cumple con la legislación vigente relativa a contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas.
Alérgenos	**Sésamo**
Trazas	Puede contener trazas de **mostaza** y **apio**.
Detalles de embalaje	
Formato	190 g
Tipo Envase	Tarro de vidrio
Medida Envase (mm)	∅ 81.6 x 73
Peso Neto	190 g
Tipo Agrupación	Caja expositora cartón
Unidades x caja	12u
Medidas caja (mm)	168 x 156 x 250
Peso caja	4550 g
Cajas base x altura	21 x 7
Cajas x pallet	147
Medidas pallet (mm).	1200x800x1230
Código EAN 13	8412769001877
Información de la etiqueta	Según los requisitos de la ley de la UE

Método de la formación de la fecha.	Método de la formación de la fecha dd-mm-aaaa, número del día d, número del mes m, número del año a.
Fecha de consumo preferente	La fecha de consumo preferente se indica en el envase en la forma “Número de lote y consumir preferentemente antes del, ver envase:”
Método de formación del lote	El lote, consecutivo por tipo de producto, se indica a través de una serie de dígitos con la inscripción L: nnn La caducidad se indica con el día, el mes y el año: dd/mm/aaaa.
Foto	
Legislación aplicable	Solicitar anexo legislación.