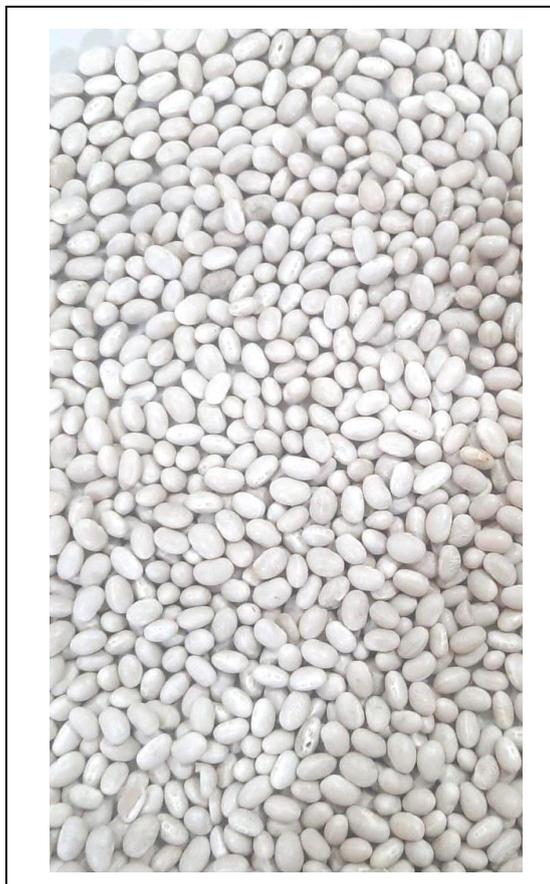


S.C.O. ALUBIA BLANCA, POROTOS BLANCOS, WHITE BEAN'S

PRECIO	Ask me for the price Pregúntame por el precio
DATOS DEL PRODUCTO	
NOMBRE	ALUBIA BLANCA CHICA
INGREDIENTES/VARIEDAD	Tipo comercial procedente de la especie judía común, Phaseolus Vulgaris, subespecie "Volúbilis" O "Enrame", destinada para consumo humano.
ORIGEN	BRASIL.
CALIBRE	4-6 mm
MARCA	
CATEGORIA	ALUBIAS BLANCAS CHICA.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	25 Kg y 50 Kg.
ACONDICIONADO	Retractilado y paletizado.
CICLO VEGETATIVO	



CARACTERISTICAS HIGIÉNICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTOS HIGIÉNICOS.	Semillas enteras sanas y limpias, exentas de trazas visibles de residuos, exentas de mohos y podredumbres.
OLOR	Exentas de olores extraños
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	El grano de color blanco.
FORMA	De riñón, frijol alubia blanca chica.

CARACTERISTICAS MACROANALÍTICAS	Máximo
INSECTOS Y PARÁSITOS MUERTOS Y MINERALES	0,50 %
MATERIAS EXTRAÑAS DE ORIGEN ANIMAL	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS GRAVES	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS LIGEROS	3,00 %
GRANOS DE DISTINTA VARIEDAD Y MISMA COLORACIÓN	4,00 %
GRANOS DE DISTINTA COLORACIÓN Y VARIEDAD	3,00 %
GRANOS DECOLORADOS DE LA MISMA VARIEDAD	5,00 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Límite Legal	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 17 %	Orden 16/11/83
Multirresiduos / Pesticidas	Cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento.	Reglamento UE 396/2005
Plomo	Menor a 0,02 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Detección y recuento en placa de Levaduras a 25°C	<=10	Especificación interna (PC -13).
Detección y recuento en placa de Mohos a 25 °C	<=10	Especificación interna (PC -13)
Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	<=50000	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Coliformes a 30°C	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Salmonella spp.	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Escherichia coli	Ausencia	Especificación interna (PC-13).

DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM's			
	Presencia	Trazas	Observaciones
OGM's.	NO	NO	
Irradiación	NO	NO	
Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO	
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

INFORMACION NUTRICIONAL en 100g	
Valor energético	1265 kJ / 301 kcal
Grasas	3,3 g
De las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de Carbono	38,2 g
De los cuales azúcares	4,4 g
Fibra alimentaria	18,8 g
Proteínas	20,3 g
Sal	0 g

FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses.

USOS, TIEMPO DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO.

TIEMPOS APROXIMADOS PARA UNA COCCIÓN PERFECTA	AGUAS	PRODUCTO	NORMAL	EXPRESS
	 BLANDAS	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 1,3 a 2 h. De 2,45 a 3 h. De 1,3 a 2 h.	De 30 a 45 min. De 40 a 50 min. De 20 a 30 min.
 DURAS	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 2,30 a 3 h. De 3 a 3.30 h. De 2 a s.3 h.	De 55 a 60 min. De 50 a 60 min. De 45 a 60 min.	

Consumido por cualquier grupo de edad. Se puede utilizar en potajes, ensaladas y guisados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías deben estar limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.
- Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.

Revisado: Julio 2023

PROCEDURE

1. THE BUYER sends LETTER OF INTENT TO PURCHASE (LOI)
2. The SELLER analyzes and issues an FCO to the Buyer.
3. The BUYER reverts with the FCO executed and the ICPO complete.
4. SELLER issues a DC (draft contract) between BUYER and SELLER for review by BUYER.
5. The BUYER returns the draft contract by email with possible modifications in Word format.
6. The SELLER validates the modifications proposed by the Buyer and returns the final Contract to the BUYER.
7. The BUYER signs and seals the SPA and returns it to the Seller.
8. The SELLER signs the contract and sends it by email to the BUYER in PDF format along with the Proforma Invoice, which must be signed by the BUYER and returned to the SELLER.
9. The BUYER sends the Swift as proof of payment of the advance payment according to the contract. to be reviewed by the SELLER.
10. The SELLER confirms the payment.
11. The SELLER prepares the cargo according to the shipping schedule provided by the Refinery and informs the Reservation to the Buyer.
12. The SELLER sends the electronic version of the original shipping documents to the Buyer by email for verification.

13. The BUYER makes the payment of the complement in accordance with the contract, and sends the Swift receipt.

14. Upon receipt of payment, The SELLER will send the original shipping documents by DHL to The BUYER.

Note: This FCO contains the Seller's non-negotiable conditions for supplying the offered product. No special requirements will be accepted that are not the usual procedures of the international market.

PROCEDIMIENTO

1. EL COMPRADOR envía CARTA DE INTENCIÓN DE COMPRA (LOI)
2. EL VENDEDOR analiza y emite un FCO al Comprador.
3. El COMPRADOR revierte con el FCO ejecutado y el ICPO completo.
4. El VENDEDOR emite un DC (borrador de contrato) entre el COMPRADOR y el VENDEDOR para ser revisado por el COMPRADOR.
5. El COMPRADOR devuelve el borrador del contrato por correo electrónico con las posibles modificaciones en formato Word.
6. El VENDEDOR valida las modificaciones propuestas por el Comprador y devuelve el Contrato final al COMPRADOR.
7. El COMPRADOR firma y sella el SPA y lo devuelve al Vendedor.
8. El VENDEDOR firma el contrato y lo envía por correo electrónico al COMPRADOR en formato PDF junto con la Factura Proforma, la cual deberá ser firmada por el COMPRADOR y devuelta al VENDEDOR.
9. El COMPRADOR envía el Swift como comprobante de pago del anticipo según el contrato. para ser revisado por el VENDEDOR.
10. El VENDEDOR confirma el pago.
11. El VENDEDOR prepara la carga de acuerdo al cronograma de envío proporcionado por la Refinería e informa la Reserva al Comprador.
12. El VENDEDOR envía al Comprador la versión electrónica de los documentos de envío originales por correo electrónico para su verificación.
13. El COMPRADOR realiza el pago del complemento de acuerdo con el contrato, y envía el comprobante del Swift.
14. Al recibir el pago, El VENDEDOR enviará los documentos de envío originales por DHL al El COMPRADOR.

Nota: Este FCO contiene las condiciones no negociables del Vendedor para suministrar el producto ofrecido. No se aceptarán requisitos especiales que no sean los procedimientos habituales del mercado internacional.