

# KIRIL MISCHIEFF GROUP

IMPORTERS, STOCKHOLDERS & DISTRIBUTORS OF QUALITY FOOD PRODUCTS  
SUPPLIERS TO MANUFACTURING, FOODSERVICE & RETAIL TRADES

## Product Specification – Chick Peas in Water 6x2.5kg

### DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO - NAME OF THE PRODUCT

Garbanzos “Primera”. Conserva en envases de hojalata, formato 3 Kg. (A9) (2.650 ml)

*Chick peas in water. Conserved in cans, format 3 Kg. (A9) (2.650 ml)*

### INGREDIENTES - INGREDIENTS

Garbanzos (60 %) y agua.

*Chickpeas (60 %), and wáter.*

Las materias primas utilizadas no estarán compuestas, ni producidas a partir de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y no habrán sido sometidos a tratamientos con radiaciones ionizantes.

*The raw materials used are not composed of, nor produced from using Genetically Modified Organisms (GMO) and have not been subjected to treatment with ionised radiation.*

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS - PHYSICAL CHARACTERISTICS

Capacidad / Capacity: 2.650 ml

Peso Neto / Net Weight: 2.500 g

Peso Neto Escurreido/Drained Weight: 1.500 g

pH: 5,8 -6,2

Defectos / Skins: 10 %

Rotos / Broken: 5%

Cumplirá el Real Decreto 2420/1978 , de 2 de Junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de Conservas vegetales.

*Complies with the Decree 2420/1978, approved by the Technical Health regulations for the elaboration, circulation and commerce of vegetable conserves.*

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS - CHEMICAL CHARACTERISTICS

Arsénico / Arsenic: < 1 ppm

Cadmio / Cadmium: < 0,05 ppm

Cobre / Copper: < 5 ppm

Estaño / Tin: < 200 ppm

Plomo / Lead: < 0,2 ppm

Melamina: <0,5 ppm

Según el Reglamento (CE) n° 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y el Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

*According to Regulation (EC) No. 2023/ 915 from the Commission of 25 april 2023, by which fixed maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum levels of pesticide residues in food and plant and animal feed and amending Council Directive 91/414/EEC*

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ORGANOLEPTIC FEATURES

Color/Colour: Típico / Typical

Olor/ OLOUR: Típico / Typical

Sabor / Taste: Típico/ Typical

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Incubación a 37 ± 2°C y a 55± 2°C durante 7 días cada uno según Norma francesa NF V 08-408.

*Incubation at 37 ± 2°C and at 55± 2°C for 7 days each following the French Norm NF V 08-408 for the control of stability of tinned products and similar.*

Comercialmente estéril / Commercially - sterile

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (Variables) - NUTRITIONAL CHARACTERISTICS (Variables)

Valor energético / Energy value: 332 Kj/100 g. – 79 Kcal /100 g.

Grasa / Fat: 1,8 g/100 g.

Grasas saturadas / Saturated fat: 0,24 g/100 g.

Hidratos de carbono / Carbohydrates: 10,1 g/100 g

Azúcares / Sugars: 0,3 g/100 g

Proteínas / Proteins: 4,2 g/100 g

Sal / Salt: 0,0 g/100 g

Fibra / Fiber: 2,8 g/100 g

### ALÉRGENOS ALIMENTARIOS - FOOD ALLERGEN

El producto elaborado no contiene ningún alimento y/o ingrediente, susceptible de producir alergia o intolerancia alimentaria. No contiene gluten. No existe ningún riesgo para los consumidores. Apto para vegetarianos, veganos y ovo-lacto vegetarianos. Cumplirá el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

*The elaborated product does not contain any food or ingredient likely to cause allergy or food intolerance. Gluten free. There is no risk to consumers. Suitable for: vegetarians, vegans and ovo lacto vegetarians. It complies with Regulation (EU) 1169 / 2011 on food information to the consumer.*

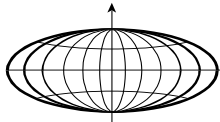
Issue date 19.10.2023

Revision: 1.0

Specification No A0292

KIRIL MISCHIEFF LIMITED  
ENTERPRISE HOUSE, CARLTON ROAD, WORKSOP, NOTTS S81 7QF  
Tel : 01909 534000

All specifications shall be considered agreed unless notified within 4 weeks from receipt



# KIRIL MISCHIEFF GROUP

IMPORTERS, STOCKHOLDERS & DISTRIBUTORS OF QUALITY FOOD PRODUCTS  
SUPPLIERS TO MANUFACTURING, FOODSERVICE & RETAIL TRADES

## **CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO - PRODUCT CODE**

Marcado en la tapa del envase según especificaciones del cliente/ *Marking on the lid of the packaging according to customer specifications*

Fecha de caducidad, tipo de producto y lote / *BBE, product type and lot no*

DD/MM/YY- Tipo de producto / *Type of product*

Lote / Lot AAA-Z

(DD) Dos dígitos del día / *Two digits day* (MM) Dos dígitos de mes / *Two digits month* (YY) Año de caducidad / *use by date*

(AAA) Día correlativo de fabricación / *Sequential day of manufacture* (Z): letra que identifica el año de fabricación / *Letter indicating year of manufacture*

## **PAQUETE LOGÍSTICO - LOGISTICS PACKAGE**

El paquete logístico puede variar a petición del cliente / *The logistic package may vary at the request of the customer.*

Unidad caja / <i>Units Box</i>	Unidades plancha / <i>Units layer</i>	Planchas-palet <i>/Layers- pallet</i>	Pack pallet / <i>Pack pallet</i>	Unidades Palet / <i>Units Pallet</i>	Medidas A*L*A <i>/ H*L*W</i>	Peso Bruto (Kg.) <i>/ Net weight (Kg.)+ pallet</i>	Film por Palet / <i>Film on Pallet</i>
6	5	10	50	300	1.71*1.20*0.8	± 900	Yes

## **ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN - STORAGE AND CONSERVATION CONDITIONS**

El almacenamiento será en condiciones normales de temperatura y ventilada y se mantendrá limpio y ordenado. Conservar en un ambiente fresco y seco, en condiciones normales de humedad y temperatura. Una vez abierto conservar refrigerado 48 H como máximo

*Storage will be under normal conditions of temperature and ventilated and kept clean and tidy. Store in a cool, dry environment under normal conditions of humidity and temperature. Once opened keep refrigerated 48 H maximum.*

**VIDA UTIL / USEFUL LIFE:** Consumir preferentemente en 3 años a partir de la fecha de fabricación./ *Consume preferably within 3 years from the date of manufacture.*

## **USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO - INTENDED USE AND TARGET DESTINATION**

Calentar y servir. DESTINADO A LA POBLACIÓN EN GENERAL

*Heat and serve. DESTINED FOR THE GENERAL PUBLIC.*

Issue date 19.10.2023

Revision: 1.0

Specification No A0292

KIRIL MISCHIEFF LIMITED  
ENTERPRISE HOUSE, CARLTON ROAD, WORKSOP, NOTTS S81 7QF  
Tel : 01909 534000

All specifications shall be considered agreed unless notified within 4 weeks from receipt