



ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

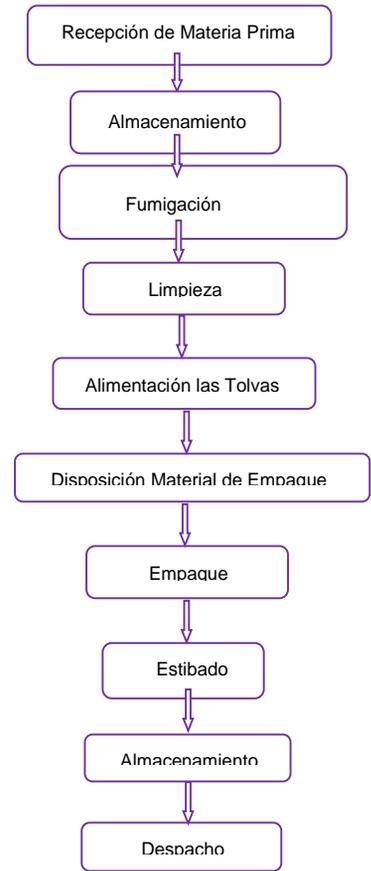
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Pisum sativum</i>
CLASIFICACIÓN	Tipo1 Grado 1, según NTC 791 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie <i>Pisum sativum L.</i>
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">- Resolución 2674/2013,- Resolución 2906/ 2007- Resolución 5109/2005- Resolución 16379/2003- NTC 971- Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % arveja seca
REQUISITOS GENERALES	No se acepta arveja que posea olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infectaos o infestados. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas exigidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

<p>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</p>	<p>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.</p> <p>Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011 											
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="740 534 1105 580">ATRIBUTO</th> <th data-bbox="1105 534 1576 580">CLASIFICACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="740 580 1105 619">Color</td> <td data-bbox="1105 580 1576 619">Verde pálido</td> </tr> <tr> <td data-bbox="740 619 1105 657">Sabor</td> <td data-bbox="1105 619 1576 657">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="740 657 1105 695">Olor</td> <td data-bbox="1105 657 1576 695">Propio del producto</td> </tr> <tr> <td data-bbox="740 695 1105 740">Textura</td> <td data-bbox="1105 695 1576 740">Dura</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	CLASIFICACION	Color	Verde pálido	Sabor	Característico	Olor	Propio del producto	Textura	Dura
ATRIBUTO	CLASIFICACION											
Color	Verde pálido											
Sabor	Característico											
Olor	Propio del producto											
Textura	Dura											

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS	CARACTERISTICAS FISICAS				
	Daños dañados		1.0%		
	Granos partidos		1.0%		
	Granos abiertos		1.0%		
	Variedades de contraste		1.0%		
	FISICOQUIMICO				
	Humedad		Max 13%		
	Impurezas		Max 0.1%		
	TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)				
	Humedad		12.40 g		
	Energía		345 kcal		
	Proteínas		23.90 g		
	Grasa		0.80 g		
	Carbohidratos		60.50 g		
cenizas		2.40 g			
LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS					
parámetros	metodología	Límite inferior	Valor medio	Límite superior	
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3	
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000	
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100	
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000	
SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS	LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS				
	Metal		Contenido máximo (mg/kg)		
	Cadmio		0.1		
	plomo		0.2		
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.				

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	<p>Ingredientes: 250 gr de arvejas secas, 1 cebolla, 1 ajo, una zanahoria picada, finalmente 3 tallos de apio y sal.</p> <p>Preparación: Poner las arvejas previamente remojadas desde el día anterior, lavarlas al día siguiente, colocarlas en una olla a presión cubrirla con agua, Adicionar los demás ingredientes tapar la olla y dejar que se cocinen durante 15 a partir de que comience a hervir.</p>
VIDA UTIL	1 año
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	<p>GRANIPACK S.A.S</p> <p>Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29</p> <p>PBX: 4482344</p> <p>Fax: 3615890 granipack@gmail.com</p> <p>www.granipack.com</p> <p>Itagüí-Colombia.</p>

DIAGRAMA DE FLUJO



ARVEJA VERDE, SECA

Empaque por 500 g.

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g) Porciones por envase 8 aprox.			
Cantidad por porción		Calorías de Grasa 5	
Calorías	210		
		Valor Diario*	
Grasa Total	0,5 g	3%	
Grasa Saturada	0 g	0%	
Grasa Trans	0 g		
Colesterol	0 mg	0%	
Sodio	10 mg	0%	
Carbohidrato Total	36 g	12%	
Fibra dietaria	15 g	60%	
Azúcares	5 g		
Proteína	15 g		
Vitamina A	2%	Vitamina C	2%
Calcio	4%	Hierro	15%
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo			
Grasa 9	Carbohidrato 4		Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.