



ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto rojo
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 1, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero <i>Phaseolus spp.</i>
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">- Resolución 2674/2013,- Resolución 2906/ 2007- Resolución 5109/2005- Resolución 16379/2003- NTC 871- Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto rojo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como corteza pedazos de tallos o vainas, insectos muertos o partes de los mismos etc.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos y 1000 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="740 527 1101 576">ATRIBUTO</th> <th data-bbox="1101 527 1568 576">CLASIFICACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="740 576 1101 617">Color</td> <td data-bbox="1101 576 1568 617">Beige con manchas rojas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="740 617 1101 657">Sabor</td> <td data-bbox="1101 617 1568 657">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="740 657 1101 697">Olor</td> <td data-bbox="1101 657 1568 697">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="740 697 1101 736">Textura</td> <td data-bbox="1101 697 1568 736">Dura</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	CLASIFICACION	Color	Beige con manchas rojas	Sabor	Característico	Olor	Característico	Textura	Dura
ATRIBUTO	CLASIFICACION											
Color	Beige con manchas rojas											
Sabor	Característico											
Olor	Característico											
Textura	Dura											

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

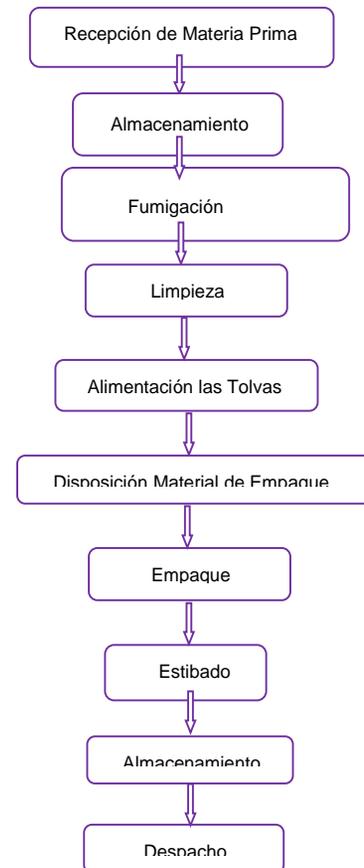
CARACTERISTICAS FISICAS				
Materia dura	0.0%			
Daños dañados	1.0%			
Granos partidos	0.5%			
Granos abiertos	0.5%			
Variedades de contraste	1.0%			
Variedades no de contrastes	2.0%			
FISICOQUIMICO				
Humedad	Max 15%			
Impurezas	Max 1.0%			
TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)				
Humedad	11.90 %			
Energía	346 kcal			
Proteínas	22.80 %			
Grasa	1.50 %			
Carbohidratos	60.40 %			
cenizas	3.40 %			
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 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR	
	GLUFOSFINATO-AMONIO	2.0
	OXIDEMETON-METILO	0.1
	QUINTOCENO	0.02
	. ACEFATO	5.0
	CIPRODINIL	0.5
	CLETODIM	0.5*
	FENVALERATO	1.0
	FLUDIOXONIL	0.3
	IMIDACLOPRID	2.0
	MELATION	1.0
	METAMIDOFOS	1.0
	METOMILO	1.0
	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:</p> <p>1 libra de frijol cargamanto rojo, 2 plátanos verdes, Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo</p> <p>Preparación:</p> <p>Dejar los frijoles en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando piten dos veces agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo, y mezclar a los frijoles. Dejar espesar con la olla destapada por un momento.</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)**

GRANIPACK S.A.S
Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29
PBX: 4482344
Fax: 3615890 granipack@gmail.com
www.granipack.com
Itagüí-Colombia.

DIAGRAMA DE FLUJO



FRIJOL CARGAMANTO ROJO

Empaque por 500 g.

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g) Porciones por envase 8 aprox.			
Cantidad por porción			
Calorías	210	Calorías de Grasa	10
		Valor Diario*	
Grasa Total	1 g		2%
Grasa Saturada	0 g		0%
Grasa Trans	0 g		
Colesterol	0 mg		0%
Sodio	5 mg		0%
Carbohidrato Total	36 g		12%
Fibra dietaria	15 g		60%
Azúcares	3 g		
Proteína	14 g		
Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	8%	Hierro	18%
*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.