



ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE DEL PRODUCTO	Garbanzos
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Cicer arietinum L.</i>
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 1 según NTC 923 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie <i>Cicer arietinum 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 923- Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % garbanzo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara garbanzos que posean olores, objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados e Impurezas tales como cascaras, pedazos de tallos o vainas, etc. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.
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.

CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO	<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 											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="717 638 1081 676">ATRIBUTO</th> <th data-bbox="1081 638 1503 676">CLASIFICACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="717 676 1081 715">Color</td> <td data-bbox="1081 676 1503 715">Castaño claro</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 715 1081 753">Sabor</td> <td data-bbox="1081 715 1503 753">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 753 1081 791">Olor</td> <td data-bbox="1081 753 1503 791">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 791 1081 829">Textura</td> <td data-bbox="1081 791 1503 829">Dura rugosa</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	CLASIFICACION	Color	Castaño claro	Sabor	Característico	Olor	Característico	Textura	Dura rugosa
ATRIBUTO	CLASIFICACION											
Color	Castaño claro											
Sabor	Característico											
Olor	Característico											
Textura	Dura rugosa											

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Grano dañado	4.0%
Grano partido	3.0%
Variedades contrastantes	4. %

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

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 14%
Impurezas	Max 0.1%

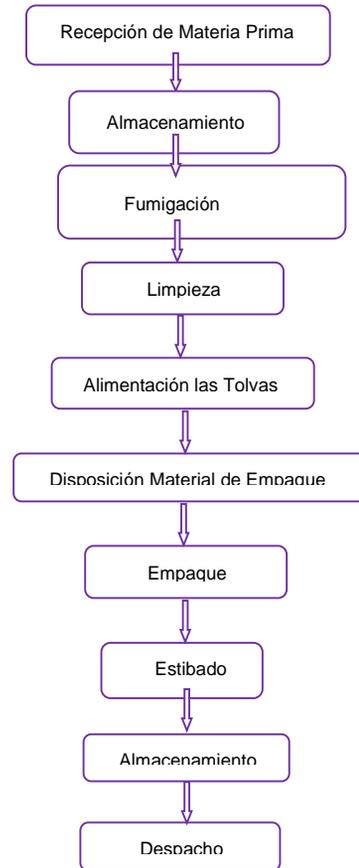
TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)	
Humedad	13.00%
Energía	364 kcal
Proteínas	19.60 %
Grasa	5.50 %
Carbohidratos	59.10 %
cenizas	2.80 %

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 garbanzo, 2 plátanos verdes, 1 Cebolla, 1 tomate finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo</p> <p>Preparación:</p> <p>Dejar los garbanzos en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando pite la olla 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. 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



GARBANZO

Empaque por 500 g.

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)			
Porciones por envase 8			
Cantidad por porción		Calorías de Grasa 30	
Calorías 220	Valor Diario*		
Grasa Total 3,5 g	5%		
Grasa Saturada 0 g	0%		
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg	0%		
Sodio 14,5 mg	1%		
Carbohidrato Total 35 g	12%		
Fibra dietaria 10 g	40%		
Azúcares 6 g			
Proteína 12 g			
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%		
Calcio 10%	Hierro 20%		
*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.