



ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Lens esculenta Moench</i>
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 937 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens esculenta Moench</i>
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">- Resolución 2674/2013,- Resolución 2906/ 2007- Resolución 5109/2005- Resolución 16379/2003- NTC 937- Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % lenteja
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara lenteja que posean olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestados o infectados. 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.

<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>	<p>ATRIBUTO</p>		<p>CLASIFICACION</p>		
	Color		Verde		
	Sabor		Característico		
	Olor		Característico		
	Textura		Dura		
<p>PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</p>	<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</p>				
	Materias duras		0.1%		
	Granos dañados		1.0%		
	Granos abiertos		1.0%		
	Granos partidos		1.0%		
	Variedad contraste		2.0%		
	<p>LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</p>				
	Deltametrin		1 Po		
	Diquat		0.2		
	piraclostrobin		0.5		
	<p>FÍSICOQUÍMICO</p>				
	Humedad		Max 15%		
	Impurezas		Max 1.0%		
	<p>TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)</p>				
	Humedad		12.60 %		
	Energía		343 kcal		
	Proteínas		23.50 %		
	Grasa		0.60 %		
	Carbohidratos		60.90 %		
	cenizas		2.40 %		
	<p>LÍMITES MÁXIMOS MICROBIOLÓGICOS</p>				
	parámetros	metodología	Límite inferior	Valor medio	Límite superior
<p>MERCADO OBJETIVO</p>	Todo tipo de consumidor	Recuento de	Número más	Menor de	Menor de
<p>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</p>	Ecoliformes fecales	Recuento de	Número probable de 3	Menor de 3	3
	NMP/g/ml	Recuento de	3000	4000	5000
	Recuento	Recuento de	3000	4000	5000

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>300 gr. de lentejas, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 zanahoria y 1 tomate picados finamente, sal, pimienta</p> <p>Preparación:</p> <p>Poner las lentejas, en la olla a presión y cubrirlas con agua fría, a fuego medio. Después de un tiempo, desespumarlas. Adicionar la cebolla, el ajo, los tomates, la zanahoria y un poco de sal.</p> <p>Tapar la olla y dejar que las lentejas cocinen durante un cuarto de hora</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

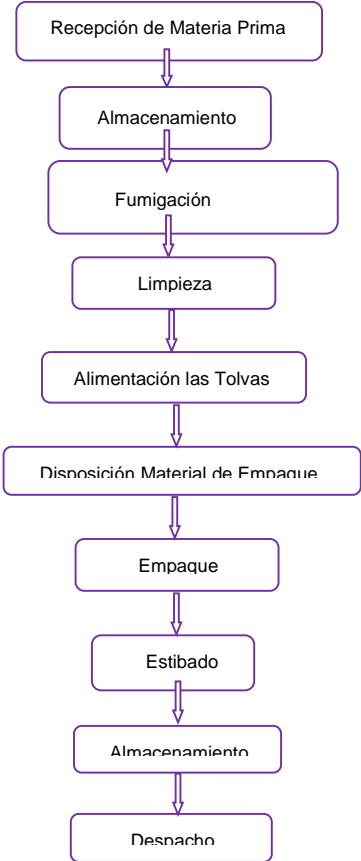


TABLA NUTRICIONAL DE LA LENTEJA

Empaque por 500 g.			
Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g) Porciones por envase 8 aprox.			
Cantidad por porción			
Calorías 200	Calorías de Grasa 0		
	Valor Diario*		
Grasa Total 0 g	0%		
Grasa Saturada 0 g	0%		
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg	0%		
Sodio 5 mg	0%		
Carbohidrato Total 36 g	12%		
Fibra dietaria 18 g	72%		
Azúcares 3 g			
Proteína 14 g			
Vitamina A 0%	Vitamina C		6%
Calcio 4%	Hierro		100%
*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.