

## ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO DETERMINADO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Frijol cargamanto blanco
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero <i>Phaseolus spp.</i>
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolución 2674/2013,</li> <li>- Resolución 2906/ 2007</li> <li>- Resolución 5109/2005</li> <li>- Resolución 16379/2003</li> <li>- NTC 871</li> <li>- Resolución 333 /2011</li> </ul>
<b>INGREDIENTES</b>	100 % frijol cargamanto blanco
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	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.
<b>PRESENTACION COMERCIAL</b>	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
<b>EMPAQUE PRIMARIO</b>	<p>Dimensiones</p> <p>Ancho: 13,2 cm</p> <p>Largo: 19,2 cm</p> <p>Calibre: 2 milésimas/pulgada</p> <p>Tipo de selle: Por impulso, calor continuo.</p> <p>Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.</p>

<b>EMPAQUE SECUNDARIO</b>	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.	
<b>CARACTERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</b>	La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos. Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012. <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</li></ul>	
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<b>ATRIBUTO</b>	<b>CLASIFICACION</b>
	Color	Beige con manchas rojas
	Sabor	Característico
	Olor	Característico
	Textura	Dura

**PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS**

<b>CARACTERISTICAS FISICAS</b>	
Materia dura	0.2%
Daños dañados	2.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	2.0%
Variedades no de contrastes	5.0%

<b>FISICOQUIMICO</b>	
Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%

<b>TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF</b> (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 %

<b>LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS</b>				
<b>parámetros</b>	<b>metodología</b>	<b>Límite inferior</b>	<b>Valor medio</b>	<b>Límite superior</b>
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
cenizas		3.40 g		

<b>SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</b>	
	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
	<b>LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</b>	
<b>Metal</b>	<b>Contenido máximo (mg/kg)</b>	
Cadmio	0.1	
plomo	0.2	
<b>MERCADO OBJETIVO</b>	Todo tipo de consumidor.	
<b>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</b>	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<p>Ingredientes: 1 libra de frijol cargamanto blanco, 2 plátanos verdes, Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo</p> <p>Preparación: 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>	
<b>VIDA UTIL</b>	1 año	
<b>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</b>	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

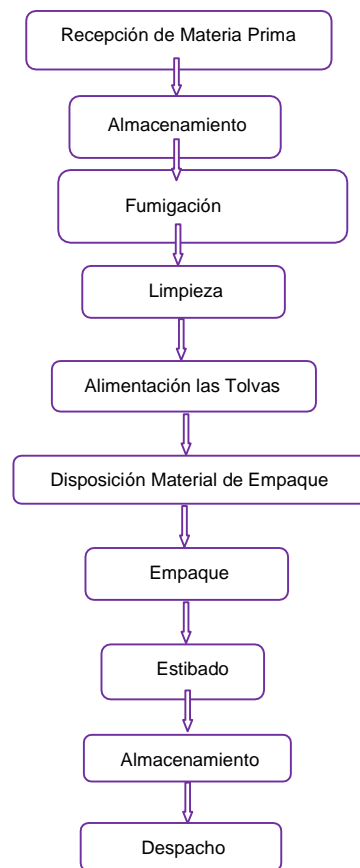
PBX: 4482344

Fax: 3615890 [granipack@gmail.com](mailto:granipack@gmail.com)

[www.granipack.com](http://www.granipack.com)

Itagüí-Colombia.

**DIAGRAMA DE FLUJO**



## FRIJOL CARGAMANTO BLANCO

Empaque por 500 g.

<b>Información Nutricional</b>		
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)		
Porciones por envase 8 aprox.		
<b>Cantidad por porción</b>		
<b>Calorías</b> 210	<b>Calorías de Grasa</b> 10	
<b>Valor Diario*</b>		
<b>Grasa Total</b> 1 g	2%	
Grasa Saturada 0 g	0%	
Grasa Trans 0 g		
<b>Colesterol</b> 0 mg	0%	
<b>Sodio</b> 10 mg	0%	
<b>Carbohidrato Total</b> 38 g	13%	
Fibra dietaria 15 g	60%	
Azúcares 3 g		
<b>Proteína 12 g</b>		
Vitamina A 0%	Vitamina C 8%	
Calcio 8%	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
Grasa saturada	menos de	20 g
Colesterol	menos de	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg
Carbohidrato total		300 g
Fibra Dietaria		25 g
		375 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.