

## ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO DETERMINADO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Frijol bola roja
<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 bola roja
	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>	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.
<b>EMPAQUE SECUNDARIO</b>	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

<b>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS DE DEL</b>	<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> <p>-</p> <p>-</p>											
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="719 640 1076 676"><b>ATRIBUTO</b></th> <th data-bbox="1076 640 1502 676"><b>CLASIFICACION</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="719 676 1076 712">Color</td> <td data-bbox="1076 676 1502 712">rojo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 712 1076 749">Sabor</td> <td data-bbox="1076 712 1502 749">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 749 1076 785">Olor</td> <td data-bbox="1076 749 1502 785">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 785 1076 821">Textura</td> <td data-bbox="1076 785 1502 821">Dura</td> </tr> </tbody> </table>		<b>ATRIBUTO</b>	<b>CLASIFICACION</b>	Color	rojo	Sabor	Característico	Olor	Característico	Textura	Dura
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CLASIFICACION</b>											
Color	rojo											
Sabor	Característico											
Olor	Característico											
Textura	Dura											

**PRIMERA PARTE DE REQUISITOS****CARACTERISTICAS FISICAS**

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%

**FISICOQUIMICO**

Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%

**LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS**

<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

<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 bola roja, 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	

<b>DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)</b>	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 <a href="mailto:granipack@gmail.com">granipack@gmail.com</a> <a href="http://www.granipack.com">www.granipack.com</a> Itagüí-Colombia.
<b>DIAGRAMA ED FLUJO</b>	<pre>graph TD; A[Recepción de Materia Prima] --&gt; B[Almacenamiento]; B --&gt; C[Fumigación]; C --&gt; D[Limpieza]; D --&gt; E[Alimentación las Tolvas]; E --&gt; F[Disposición Material de Empaque]; F --&gt; G[Empaque]; G --&gt; H[Estibado]; H --&gt; I[Almacenamiento]; I --&gt; J[Despacho];</pre> <p>The flowchart illustrates the production process for Red Ball Beans (Frijol Bola Roja) packaging. It consists of ten sequential steps, each represented by a rounded rectangular box connected by downward-pointing arrows:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Recepción de Materia Prima</li><li>Almacenamiento</li><li>Fumigación</li><li>Limpieza</li><li>Alimentación las Tolvas</li><li>Disposición Material de Empaque</li><li>Empaque</li><li>Estibado</li><li>Almacenamiento</li><li>Despacho</li></ol>

**FRIJOL BOLA ROJA**

Empaque por 500 g.

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g) Porciones por envase 8 aprox.			
<b>Cantidad por porción</b>		<b>Calorías de Grasa 10</b>	
<b>Calorías</b>	210		
		<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>	37 g	12%	
Fibra dietaria	9 g	36%	
Azúcares	3 g		
<b>Proteína</b>	13 g		
Vitamina A	0%	Vitamina C	6%
Calcio	4%	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.