

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>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="717 638 1075 676">ATRIBUTO</th> <th colspan="4" data-bbox="1075 638 1539 676">CLASIFICACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="717 676 1075 715">Color</td> <td colspan="4" data-bbox="1075 676 1539 715">Verde</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 715 1075 753">Sabor</td> <td colspan="4" data-bbox="1075 715 1539 753">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 753 1075 791">Olor</td> <td colspan="4" data-bbox="1075 753 1539 791">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 791 1075 829">Textura</td> <td colspan="4" data-bbox="1075 791 1539 829">Dura</td> </tr> </tbody> </table>					ATRIBUTO	CLASIFICACION				Color	Verde				Sabor	Característico				Olor	Característico				Textura	Dura																																																																																																																				
ATRIBUTO	CLASIFICACION																																																																																																																																														
Color	Verde																																																																																																																																														
Sabor	Característico																																																																																																																																														
Olor	Característico																																																																																																																																														
Textura	Dura																																																																																																																																														
<p>PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6" data-bbox="717 851 1539 889">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="717 889 1075 927">Materias duras</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 889 1539 927">0.1%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 927 1075 966">Granos dañados</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 927 1539 966">1.0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 966 1075 1004">Granos abiertos</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 966 1539 1004">1.0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1004 1075 1042">Granos partidos</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1004 1539 1042">1.0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1042 1075 1081">Variedad contraste</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1042 1539 1081">2.0%</td> </tr> <tr> <th colspan="6" data-bbox="717 1106 1539 1144">LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</th> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1144 1075 1183">Deltametrin</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1144 1539 1183">1 Po</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1183 1075 1221">Diquat</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1183 1539 1221">0.2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1221 1075 1259">piraclostrobin</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1221 1539 1259">0.5</td> </tr> <tr> <th colspan="6" data-bbox="717 1285 1539 1323">FÍSICOQUÍMICO</th> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1323 1075 1361">Humedad</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1323 1539 1361">Max 15%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1361 1075 1400">Impurezas</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1361 1539 1400">Max 1.0%</td> </tr> <tr> <th colspan="6" data-bbox="717 1464 1539 1502">TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF</th> </tr> <tr> <td colspan="6" data-bbox="717 1502 1539 1566">(todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1566 1075 1604">Humedad</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1566 1539 1604">12.60 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1604 1075 1642">Energía</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1604 1539 1642">343 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1642 1075 1681">Proteínas</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1642 1539 1681">23.50 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1681 1075 1719">Grasa</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1681 1539 1719">0.60 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1719 1075 1757">Carbohidratos</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1719 1539 1757">60.90 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="717 1757 1075 1796">cenizas</td> <td colspan="5" data-bbox="1075 1757 1539 1796">2.40 %</td> </tr> <tr> <th colspan="6" data-bbox="717 1847 1539 1885">LÍMITES MÁXIMOS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <th data-bbox="717 1885 912 1923">parámetros</th> <th data-bbox="912 1885 1107 1923">metodología</th> <th data-bbox="1107 1885 1237 1923">Límite inferior</th> <th data-bbox="1237 1885 1367 1923">Valor medio</th> <th colspan="2" data-bbox="1367 1885 1539 1923">Límite superior</th> </tr> </tbody> </table>					CARACTERÍSTICAS FÍSICAS						Materias duras	0.1%					Granos dañados	1.0%					Granos abiertos	1.0%					Granos partidos	1.0%					Variedad contraste	2.0%					LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS						Deltametrin	1 Po					Diquat	0.2					piraclostrobin	0.5					FÍSICOQUÍMICO						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	12.60 %					Energía	343 kcal					Proteínas	23.50 %					Grasa	0.60 %					Carbohidratos	60.90 %					cenizas	2.40 %					LÍMITES MÁXIMOS MICROBIOLÓGICOS						parámetros	metodología	Límite inferior	Valor medio	Límite superior	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS																																																																																																																																															
Materias duras	0.1%																																																																																																																																														
Granos dañados	1.0%																																																																																																																																														
Granos abiertos	1.0%																																																																																																																																														
Granos partidos	1.0%																																																																																																																																														
Variedad contraste	2.0%																																																																																																																																														
LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS																																																																																																																																															
Deltametrin	1 Po																																																																																																																																														
Diquat	0.2																																																																																																																																														
piraclostrobin	0.5																																																																																																																																														
FÍSICOQUÍMICO																																																																																																																																															
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	12.60 %																																																																																																																																														
Energía	343 kcal																																																																																																																																														
Proteínas	23.50 %																																																																																																																																														
Grasa	0.60 %																																																																																																																																														
Carbohidratos	60.90 %																																																																																																																																														
cenizas	2.40 %																																																																																																																																														
LÍMITES MÁXIMOS MICROBIOLÓGICOS																																																																																																																																															
parámetros	metodología	Límite inferior	Valor medio	Límite superior																																																																																																																																											
<p>MERCADO OBJETIVO</p>	<p>Todo tipo de consumidor</p>																																																																																																																																														
<p>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</p>	<p>Recuento de coliformes fecales</p>	<p>Recuento de coliformes probables</p>	<p>Menor de 3</p>	<p>Menor de 3</p>	<p>Menor de 3</p>																																																																																																																																										
	<p>NMP/g/ml</p>	<p>Recuento de</p>	<p>3000</p>	<p>4000</p>	<p>5000</p>																																																																																																																																										

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, des espumarlas. 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

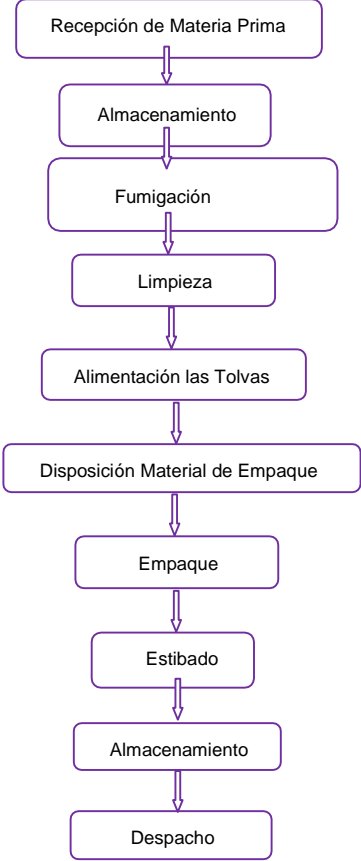


TABLA NUTRICIONAL DE LA LENTEJA

Empaque por 500 g.		
Información Nutricional		
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g) Porciones por envase 8 aprox.		
Cantidad por porción	Calorías de Grasa 0	
Calorías 200	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
Grasa saturada	menos de	20 g
Colesterol	menos de	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg
Carbohidrato total		300 g
Fibra Dietaria		25 g
Calorías por gramo		
Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.