

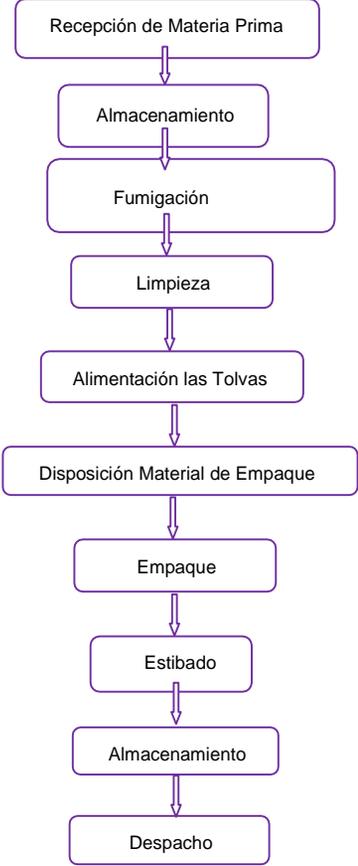
# ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

|  |  |
|--|--|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>               | Lenteja  |
| <b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>                 | <i>Lens esculenta Moench</i>   |
| <b>CLASIFICACIÓN</b>                     | Tipo I grado 2, según NTC 937 segunda actualización.   |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                       | Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens esculenta Moench</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 937</li> <li>- Resolución 333 /2011</li> </ul> |
| <b>INGREDIENTES</b>                      | 100 % lenteja  |
| <b>REQUISITOS GENERALES</b>              | 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.            |
| <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>                | <p>Dimensiones:</p> <p>Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.</p>  |

|  |   |                    |                        |                    |                        |
|--|---|--------------------|------------------------|--------------------|------------------------|
| <b>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</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> <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>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>                    | <b>ATRIBUTO</b>   |                    | <b>CLASIFICACION</b>   |                    |                        |
|  | Color   |                    | Verde                  |                    |                        |
|  | Sabor   |                    | Característico         |                    |                        |
|  | Olor  |                    | Característico         |                    |                        |
|  | Textura   |                    | Dura                   |                    |                        |
| <b>PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</b>           | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>  |                    |                        |                    |                        |
|  | Materias duras  |                    | 0.1%                   |                    |                        |
|  | Granos dañados  |                    | 1.0%                   |                    |                        |
|  | Granos abiertos   |                    | 1.0%                   |                    |                        |
|  | Granos partidos   |                    | 1.0%                   |                    |                        |
|  | Variedad contraste  |                    | 2.0%                   |                    |                        |
|  | <b>LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</b>   |                    |                        |                    |                        |
|  | Deltametrin   |                    | 1 Po                   |                    |                        |
|  | Diquat  |                    | 0.2                    |                    |                        |
|  | piraclostrobin  |                    | 0.5                    |                    |                        |
|  | <b>FÍSICOQUÍMICO</b>  |                    |                        |                    |                        |
|  | Humedad   |                    | Max 15%                |                    |                        |
|  | Impurezas   |                    | Max 1.0%               |                    |                        |
|  | <b>TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF</b><br>(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 %                 |                    |                        |
|  | <b>LÍMITES MÁXIMOS MICROBIOLÓGICOS</b>  |                    |                        |                    |                        |
|  | <b>parámetros</b>   | <b>metodología</b> | <b>Límite inferior</b> | <b>Valor medio</b> | <b>Límite superior</b> |
| <b>MERCADO OBJETIVO</b>                                  | Todo tipo de consumidor   | Recuento           | Número más             | Menor de 3         | Menor de 3             |
| <b>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</b>                       | coliformes fecales  | Recuento de        | Número probable        | de 3               | 3                      |
|  | NMP/g/ml  | Recuento de        | 3000                   | 4000               | 5000                   |

|   |   |
|---|---|
| <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:</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> |
| <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> | <p>GRANIPACK S.A.S</p> <p>Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29</p> <p>PBX: 4482344</p> <p>Fax: 3615890 <a href="mailto:granipack@gmail.com">granipack@gmail.com</a></p> <p><a href="http://www.granipack.com">www.granipack.com</a></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)<br>Porciones por envase 8 aprox.   |                            |            |
| <b>Cantidad por porción</b>   | <b>Calorías de Grasa 0</b> |            |
| <b>Calorías 200</b>   | <b>Valor Diario*</b>       |            |
| <b>Grasa Total 0 g</b>  | 0%                         |            |
| Grasa Saturada 0 g  | 0%                         |            |
| Grasa Trans 0 g   |                            |            |
| <b>Colesterol 0 mg</b>  | 0%                         |            |
| <b>Sodio 5 mg</b>   | 0%                         |            |
| <b>Carbohidrato Total 36 g</b>  | 12%                        |            |
| Fibra dietaria 18 g   | 72%                        |            |
| Azúcares 3 g  |                            |            |
| <b>Proteína 14 g</b>  |                            |            |
| 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.