



FICHA TECNICA

FRIJOL CABEZA NEGRA

CODIGO: SGCI-FT-CNMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 18/05/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cabeza negra																
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Vigna spp</i>																
MARCA COMERCIAL	MI DIA																
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> - Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022 																
CLASIFICACIÓN	Tipo II grado 2, según NTC 871 segunda actualización.																
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.																
INGREDIENTES	100 % frijol cabeza negra.																
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.																
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.																
PRESENTACION COMERCIAL	<ul style="list-style-type: none"> • Paca de 25 unidades x 500g cada una. 																
EMPAQUE PRIMARIO	<p>Paca: Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto.</p> <p>Saco: Dimensiones: Ancho 50 cm - Largo 80cm Material: Polipropileno</p>																
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD																
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ATRIBUTO</th> <th style="text-align: left;">METODO</th> <th style="text-align: left;">DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Organoléptico</td> <td>Beige con ojo lateral negro</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Organoléptico</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Organoléptico</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Organoléptico</td> <td>Dura</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN	Color	Organoléptico	Beige con ojo lateral negro	Sabor	Organoléptico	Característico	Olor	Organoléptico	Característico	Textura	Organoléptico	Dura
ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN															
Color	Organoléptico	Beige con ojo lateral negro															
Sabor	Organoléptico	Característico															
Olor	Organoléptico	Característico															
Textura	Organoléptico	Dura															



FICHA TECNICA

CODIGO: SGCI-FT-
CNMD

VERSIÓN: 02

FRIJOL CABEZA NEGRA

FECHA: 18/05/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS

Parámetro	Max.	Método
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO

Parámetro	Máx.	Método
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

MICROBIOLÓGICO

Parámetros	Especificación	Método
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO

Parámetro	Especificación	Método
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30



FICHA TECNICA

CODIGO: SGCI-FT-
CNMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 18/05/2023

FRIJOL CABEZA NEGRA

REQUISITOS ESPECIFICOS	LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR De acuerdo con la resolución 2906 de 2007
	LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
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: 500g Arroz, 250g frijoles, Condimentos picados (3 dientes de ajo, 2 cebollas blancas, 1 pimentón, 2 tomates), aceite, achiote y sal al gusto.</p> <p>Preparación: Revisar y seleccionar los frijoles de impurezas que puedan tener y dejarlos en remojo por lo menos 10 horas. Descartar el agua de remojo y ponerlos en una olla a presión durante 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. Una vez estén blandos, escurrir el agua y utilizarla para hacer el arroz, a éste se le añade el guiso sofrito previamente, achiote y sal al gusto. Cuando esté seco el arroz, revisar y ajustar si es necesario con un poco de sal, mezclar con los frijoles y tapar a fuego bajo durante 5 minutos.</p>
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	12 meses
CÓDIGO EAN	7705946152761
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	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: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.



FICHA TECNICA

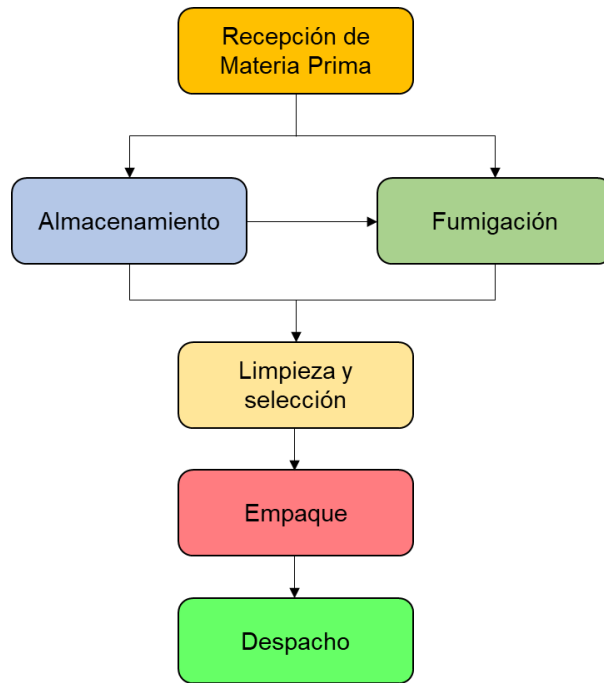
FRIJOL CABEZA NEGRA

CODIGO: SGCI-FT-CNMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 18/05/2023

DIAGRAMA DE FLUJO



Elaborado por:

Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 18 05 2023	Responsable: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	Version Nueva: 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición imagen del empaque.	