



FICHA TECNICA

CODIGO: SGCI-FT-GBMD

VERSIÓN: 02

GARBANZO

FECHA: 18/05/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Garbanzo																
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Cicer arietinum L.</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 923- Resolución 719/2015- Resolución 683/2012- Resolución 4143/2012- Codex stand 171- Resolución 1407/2022																
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 923 segunda actualización.																
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.																
INGREDIENTES	100 % garbanzo																
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaqa en una planta donde se empaqa avena (gluten) y maní.																
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan garbanzos 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 460g cada una.																
EMPAQUE PRIMARIO	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. Saco: Dimensiones: Ancho 50 cm - Largo 80cm Material: Polipropileno																
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD																
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<table border="1"><thead><tr><th>ATRIBUTO</th><th>METODO</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Color</td><td>Organoléptico</td><td>Amarillo</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	Amarillo	Sabor	Organoléptico	Característico	Olor	Organoléptico	Característico	Textura	Organoléptico	Dura
ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN															
Color	Organoléptico	Amarillo															
Sabor	Organoléptico	Característico															
Olor	Organoléptico	Característico															
Textura	Organoléptico	Dura															



FICHA TECNICA

CODIGO: SGCI-FT-GBMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 18/05/2023

GARBANZO

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS

Parámetro	Max.	Método
Materia dura	0.1%	NTC 923
Daños dañados	4.0%	NTC 923
Granos partidos	3.0%	NTC 923
Variedades contrastantes	3.0%	NTC 923

FISICOQUIMICO

Parámetro	Máx.	Método
Humedad	Max 14%	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. 14 %	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-GBMD
	GARBANZO	VERSIÓN: 02
		FECHA: 18/05/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">De acuerdo con la resolución 2906 de 2007</td> </tr> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">De acuerdo con la resolución 4506 del 2013</td> </tr> </table>	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
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: 1 libra de garbanzo, 2 papas picadas, 1 cebolla, 1 tomate finamente picado, aceite y sustancia de carne o cerdo.</p> <p>Preparación: Dejar los garbanzos en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando pite la olla, agregar las papas y volver a poner a pita hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla), agregarlo a la olla con la sustancia de carne o de cerdo. Dejar espesar con la olla tapada por unos 20 minutos aproximadamente.</p>				
TRANSPORTE	El vehículo que transporte el producto debe ser limpio, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.				
VIDA ÚTIL	12 meses				
CÓDIGO EAN	7705946351782				
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 Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.</p>				



FICHA TECNICA

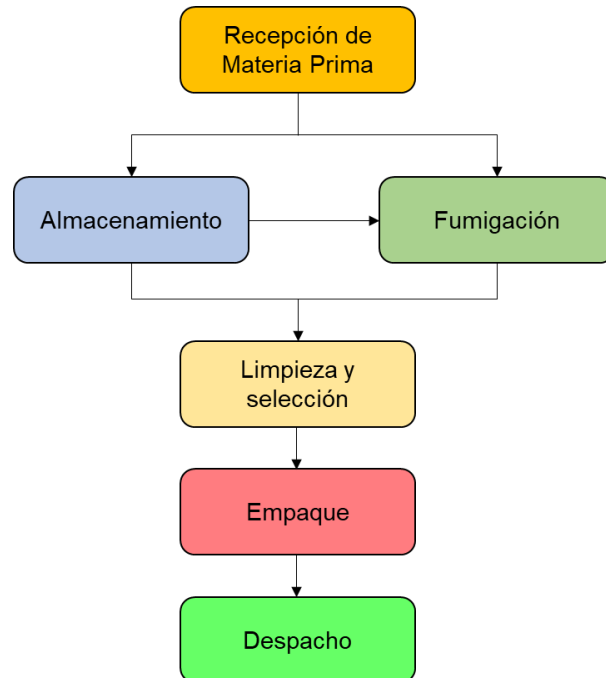
GARBANZO

CODIGO: SGCI-FT-GBMD

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.	