



FICHA TECNICA

CODIGO: SGCI-FT-
FLMD

VERSIÓN: 02

FRIJOL LIMA

FECHA: 24/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol lima																
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Phaseolus 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 I 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 lima																
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaqa en una planta donde se empaqa 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 460g 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: Polipropileno</p>																
EMPAQUE SECUNDARIO	<p>Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm</p>																
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>Vino tinto con manchas beige</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	Vino tinto con manchas beige	Sabor	Organoléptico	Característico	Olor	Organoléptico	Característico	Textura	Organoléptico	Dura
ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN															
Color	Organoléptico	Vino tinto con manchas beige															
Sabor	Organoléptico	Característico															
Olor	Organoléptico	Característico															
Textura	Organoléptico	Dura															



FICHA TECNICA

CODIGO: SGCI-FT-
FLMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 24/02/2023

FRIJOL LIMA

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-
FLMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 24/02/2023

FRIJOL LIMA

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: 500 g frijol, 2 zanahorias grandes, condimentos picados (1 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 pimentón, 2 tallos de cebolla de rama y 1 tomate), aceite 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 agregar en una olla a presión los frijoles, la zanahoria en trozos, sal al gusto y poner a cocinar por lo menos 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. En una sartén sofreír los condimentos con un poco de aceite. Una vez estén cocinados los frijoles, sacar la zanahoria y licuarla con un poco del agua de cocción, agregarla nuevamente a la olla con el guiso y cocinar durante 5 minutos más ajustando agua y/o sal.</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	7705946351744
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

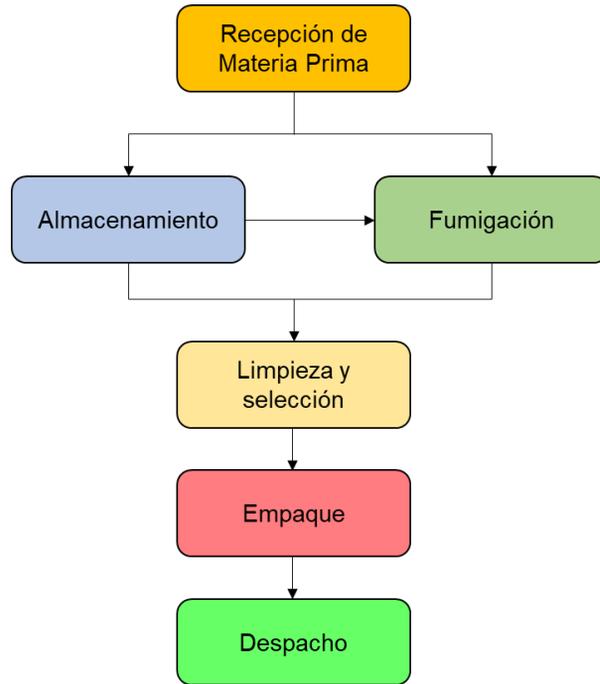
FRIJOL LIMA

CODIGO: SGCI-FT-FLMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO



Elaborado por:

Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 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 EAN. Modificación modo de uso. Adición foto de empaque	