	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FCR-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 5/04/2017

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto rojo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del género *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011 - Resolución 719/2015
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto rojo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables, con residuos de materiales tóxicos, que este infestado o infectado. Tampoco aquellos que sobrepasen los límites, según el grado, de materia dura, granos dañados, partidos o abiertos, variedad de contraste o variedades no contrastantes
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 460g, 500g y 1000g.
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Material: PEBD (Polietileno de baja densidad) Tipo de selle: Por impulso, calor continuo..
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.
CARACTERISTICAS DE EMPAQUE	La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos. Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012. Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	**CLASIFICACION**
Color	Rojo con manchas cafés
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FCR-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 5/04/2017

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Materia dura	0.2%
Daños dañados	2.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	2.0%
Variedades no de contrastes	5.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS

Parámetros	Método	Lím. inf	Valor medio	Lím. Sup
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	< 3	< 3	< 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	< 100	< 100	< 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS según ICBF	
Humedad	12.60 %
Energía	346 kcal
Proteínas	22.80 %
Grasa	1.50 %
Carbohidratos	60.40 %
cenizas	3.40 %

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FCR-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 5/04/2017

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR (ppm)** GLUFOSFINATO-AMONIO 2.0 OXIDEMETON-METILO 0.1 QUINTOCENO 0.02 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** **Metal** / **Contenido máximo (mg/kg)** Cadmio 0.1 Plomo 0.2
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	Ingredientes: 1 libra de frijol cargamanto rojo, 2 plátanos verdes, Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo Preparación: Dejar los frijoles en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando piten dos veces agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo, y mezclar a los frijoles. Dejar espesar con la olla destapada por un momento.
VIDA UTIL	8 meses
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: 4482344 - 2810136 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FCR-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 5/04/2017

DIAGRAMA DE FLUJO	Fumigación Recepción de materia prima Análisis de materia prima Almacenamiento Alimentación de las tolvas Limpieza Empaque Análisis de producto Almacenamiento Despacho

Elaborado por:

Jenny Villegas
INGENIERA DE CALIDAD

	FICHAS TÉCNICAS	CODIGO: FT-FCRO-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 5/04/2017

FRIJOL CARGAMANTO ROJO

Empaque por 500 g.

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)			
Porciones por envase 8 aprox.			
Cantidad por porción			
Calorías 210		**Calorías de Grasa** 10	
		Valor Diario*	
Grasa Total 1 g		2%	
Grasa Saturada 0 g		0%	
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg		0%	
Sodio 5 mg		0%	
Carbohidrato Total 36 g		12%	
Fibra dietaria 15 g		60%	
Azúcares 3 g			
Proteína 14 g			
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
Calcio 8%		Hierro 18%	
*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	80 g
Grasa saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo			
Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4	