SuDespensa Barragán S.A.	*FICHA TECNICA*		**FP - BPM - 001 VERSION:005 22/12/2020**
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**ARVEJA VERDE SECA**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L. De forma esferica de color verde 97% diametro de 6,35 mm(16/64) pulgadas Arveja Verde Seca Tipo 1 Grado 1
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 **ORIGEN CANADA**		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACION COMERCIAL	500g, 1000g, 50Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano 100% NATURAL. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. Sazonar al gusto.		1. 2. 3.

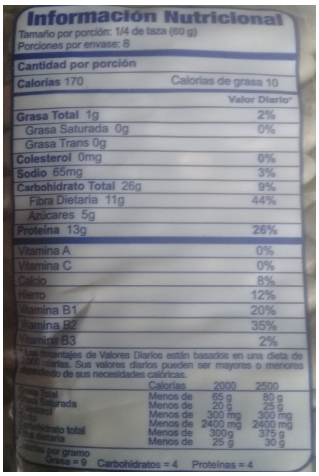
CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Arveja Verde Seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Verde
Sabor: Característico
Textura: Con Piel y Albolumen algo Liso.

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO (%)**
GRANOS DAÑADOS	≤ 1
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 1
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

INVIMA GRANOS DE CEREALES					
MICROBIOLOGICO					
ANALISIS	**ESPECIFICACIONES Valor de referencia**				
	UNIDAD DE MEDIDA	**especificaciones**	**m**	**M**	**PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD**
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	5,000
MOHOS	UFC/g	70	3,000	5,000	5,000
LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	5,000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	<3	-3	-	<3
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	<100	-100	-	<100
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	1,000

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. *Resolucion 4142 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos *Resolucion 4143 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos * Resolucion 2674 de 2013 * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM * El grano no debe exceder los limites de metales pesados y plaguisidas establecidos por el codex alimentarius *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
	1.• INVIMA GRANOS DE CEREALES 2.• NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS 3.• NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 4.• NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009 5.• NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 6.• NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
ROTULADO	Vencimiento: EXP (mes/año) Lote: *0185 (Trazabilidad)* Duración: 1 año
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre de 1,5 con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Realizó: DUVAN JARA

Realizó: DUVAN JARA
Supespensa Barragán S.A.
Nit. 830.111.367-5
Firma Auxiliar de Calidad

Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA