


# ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO DETERMINADO

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | Arveja seca |
| **NOMBRE CIENTÍFICO** | *Pisum sativum* |
| **CLASIFICACIÓN** | Tipo1 Grado 1, según NTC 791 segunda actualización. |
| **DESCRIPCIÓN** | Granos procedentes de la especie *Pisum sativum L.* |
| **LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO** | - Resolución 333 /2011<br>Resolución2674/2013,<br>Resolución 2906/ 2007<br>Resolución 5109/2005<br>Resolución 16379/2003 |
| **INGREDIENTES** | 100 % arveja seca |
| **REQUISITOS GENERALES** | NTC 971<br>No se acepta arveja que posea olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infectaos o infestados. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas exigidas por el Codex alimentarius. |
| **PRESENTACION COMERCIAL** | Arroba de: 500 gramos |
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2 |
| **EMPAQUE PRIMARIO** | Dimensiones<br>Ancho: 13,2 cm<br>Largo: 19,2 cm<br>Calibre: 2 milésimas/pulgada<br>Tipo de selle: Por impulso, calor continuo.<br>Cumple con la resolución 333 de febrero/2011. |
| **EMPAQUE SECUNDARIO** | Dimensiones:<br>Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor. |




| | |
|---|---|
| **CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO** | La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.<br><br>Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.<br><br>- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.<br>- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011 |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | **ATRIBUTO** / **CLASIFICACION**<br>Color / Verde pálido<br>Sabor / Característico<br>Olor / Propio del producto<br>Textura / Dura |




**PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS**

| **CARACTERISTICAS FISICAS** | |
|---|---|
| Daños dañados | 1.0% |
| Granos partidos | 1.0% |
| Granos abiertos | 1.0% |
| Variedades de contraste | 1.0% |

| **FISICOQUIMICO** | |
|---|---|
| Humedad | Max 13% |
| Impurezas | Max 0.1% |

| **TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF** (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible) | |
|---|---|
| Humedad | 12.40 g |
| Energía | 345 kcal |
| Proteínas | 23.90 g |
| Grasa | 0.80 g |
| Carbohidratos | 60.50 g |
| cenizas | 2.40 g |

| **LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **parámetros** | **metodología** | **Límite inferior** | **Valor medio** | **Límite superior** |
| Recuento<br><br>NMP/g/ml | Número más probable | Menor de 3 | Menor de 3 | Menor de 3 |
| mohos y levaduras<br><br>UFC/g/ml | Recuento de placa | 3000 | 4000 | 5000 |
| estafilococo aureasa<br><br>coagulasa positivo | Recuento en superficie | Menor de 100 | Menor de 100 | Menor de 100 |
| Recuento de<br><br>UFC/g/ml | Recuento en superficie | 700 | 850 | 1000 |

**SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS**

| **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** | |
|---|---|
| **Metal** | **Contenido máximo (mg/kg)** |
| Cadmio | 0.1 |
| plomo | 0.2 |

**MERCADO OBJETIVO**

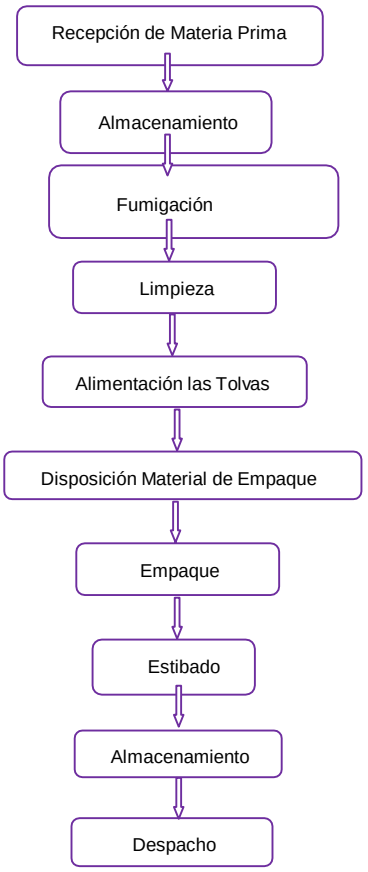
Todo tipo de consumidor.




| | |
|---|---|
| **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:** 250 gr de arvejas secas, 1 cebolla, 1 ajo, una zanahoria picada, finalmente 3 tallos de apio y sal.<br>**Preparación:** Poner las arvejas previamente remojadas desde el día anterior, lavarlas al día siguiente, colocarlas en una olla a presión cubrirla con agua, Adicionar los demás ingredientes tapar la olla y dejar que se cocinen durante 15 a partir de que comience a hervir. |
| **VIDA UTIL** | 1 año |
| **IDENTIFICACIÓN DEL LOTE** | El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365 |
| **DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)** | Organización Cárdenas<br>Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29<br>PBX: 4482344<br>www.granipack.com<br>Itagüí-Colombia. |




**DIAGRAMA DE FLUJO**




**ARVEJA VERDE, SECA**

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** 5 |
| | **Valor Diario*** |
| **Grasa Total** 0,5 g | 3% |
| Grasa Saturada 0 g | 0% |
| Grasa Trans 0 g | |
| **Colesterol** 0 mg | 0% |
| **Sodio** 10 mg | 0% |
| **Carbohidrato Total** 36 g | 12% |
| Fibra dietaria 15 g | 60% |
| Azúcares 5 g | |
| **Proteína 15 g** | |

| | |
|---|---|
| Vitamina A 2% | Vitamina C 2% |
| Calcio 4% | Hierro 15% |

*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

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.