ARVEJA AMARILLA IMPORTADA LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Arveja amarilla

Denominación técnica: *Pisum sativum L.*

Certificado de no obligatoriedad: No. 2017012348

Marca: LA SOBERANA

Origen del producto: Canadá o Argentina.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 460 g y 500 g de 25 und.
Sacos de 50 Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La arveja amarilla es una leguminosa de la especie *Pisum sativum L.,* dispuesta en grano seco, con forma de circunferencia de superficie lisa y color amarillo pálido uniforme, que presenta un 95% de unidades, con un diámetro promedio de 5 mm.

INGREDIENTES

Arveja entera amarilla. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: amarillo homogéneo
Olor: característico
Sabor: característico
Aspecto: esferas uniformes de color amarillo pálido

Físicas

Humedad:	13% Máximo
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo
Materias duras	0,1 % Máximo
Granos dañados (%)	1.0 % Máximo
Granos abiertos (%)	1.0 % Máximo
Granos partidos (%)	1.0 % Máximo
Tipos de contraste	1.0
Granos con materia extraña:	Ausencia

Según 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO 2ª actualización. Clasificación: Tipo 1 grado 1.
Libre de infestación, contaminantes extraños, colores y olores objetables.

Químicas

Residuos de plaguicidas Menor a límites permitidos*
Plomo: Máximo 0.2 mg/Kg peso fresco **

***Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
****Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 460g y 500g

Material: polietileno baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque secundario para paquetes de 25 und.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque para sacos de 50 kg

Material: Polipropileno laminado impreso
Calibre: 60,3 g/m 2 (+/-5%)

	Códigos GTN 13	*Códigos GTN 14*
ARVEJA AMARILLA IMPORTADA X 460 G X 25 UND:	7702910354022	67702910354024
ARVEJA AMARILLA IMPORTADA X 500 G X 25 UND:	7702910344290	67702910344292

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

- **PARA PAQUETES POR 460 G Y 500 G:** La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres dígitos, donde el primero indica turno y los dos restantes el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111.
- **PARA SACOS DE 50 KG:** La fecha de vencimiento se rotula en los sacos de acuerdo con la leyenda: CONSUMIR ANTES DE seguido de MES y AÑO correspondiente a la fecha indicada por la cosecha del proveedor. Ej: CONSUMIR ANTES DE ENERO DE 2016.

MODO DE CONSUMO

Remojar las arvejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio en olla a presión por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha de envasado, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y distribución mencionadas.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (60 g) Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 180 0	Calorías de grasa
	Valor Diario *
Grasa Total 2 g	**3%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Potasio 660 mg	**19%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaria 8 g	32%
Azucares 5 g	
Proteína 14 g	**28%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	2%
Calcio	2%
Zinc	15%
Hierro	15%
Fosforo	20%
Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Source: Tabla de composición de alimentos, Argentina Argenfoods
http://www.unlu.edu.ar/~argenfoods/Tablas/Tabla.htm
Date : 7 oct 2018

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento: Almacenar al ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente.
Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños.
Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.
Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.

El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

Distribución: Transportar en vehículo destinado para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
NTC 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO 2a actualización.
Resolución 2674 del 2013 “Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.”
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTADO POR:
SOBERANA S.A.S, Nit: 811. 022.981-7
Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
19 de octubre de 2018	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	