Granos San Isidro	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	GSIFT001 VERSIÓN 1 PAGINA 1 de 1



<table>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td>FRIJOL</td></tr>
<tr><td>NOMBRE COMERCIAL</td><td>FRIJOL ROSADO O ZARAGOZA</td></tr>
<tr><td>PROCESO</td><td>El FRIJOL ROSADO O ZARAGOZA de los diferentes proveedores, llega a la bodega en bultos del cual es sacado y transportado por elevadores a las toldas de almacenamiento donde es almacenado, listo para empacar. Seguidamente es trasportada a la maquina empacadora donde es empacado en sus diferentes variedades. Producto listo para el consumo.</td></tr>
<tr><td>CALIDAD</td><td>ORGANOLEPTICAS:
Color: Rosado Pálido grano redondeado y alargado
Olor: característico
Textura: Dura
No debe presentarse signos de infestación o infecciones
Proveedor : San Isidro
FÍSICO-QUÍMICAS:
Humedad máxima 15%
TABLA DE COMPOSICION
<table><tr><td>Energía</td><td>322 Kcal</td></tr><tr><td>proteína</td><td>19.2%</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>1.8 %</td></tr><tr><td>carbohidratos</td><td>61.5 %</td></tr><tr><td>cenizas</td><td>3.40 %</td></tr><tr><td>Agua</td><td>7.9 %</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
</table>

	Debe cumplir con los siguientes parámetros físicos:
Humedad	Max 15%
Diámetro medio	4mm
Granos partidos, arrugados, pelados o manchados	Max. 0.5%
Materias extrañas y granos distinta especie	Max. 0.5%
Granos arrugados, picados o parasitados	Max. 0.5%
Insectos	Ausencia
Parásitos	Ausencia

CARACTERÍSTICAS GENERALES	El FRIJOL ZARAGOZA, para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: **TIPO I:** todas las variedades del género Phaseolus Spp que presentan gran tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere. **TIPO II**: todas las variedades del género Phaseolus Spp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.
REQUISITOS GENERALES	No se aceptará, entre los grados 1, 2, 3 y 4, frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
EMPAQUE Y ROTULADO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Re empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad x 250, 400, 454, 500, 900, 908, 1000, 2000, 2500, 3000, 3500, 5000, y 7500, Gramos. Re empaque: Bulto de polipropileno x 10, 12.5, 15, 25, y 60 Kilos El empaque cumple con todas las reglamentaciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005.
VIDA UTIL	Un año de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar sobre estibas a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en prefecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Se debe asegurar que el manejo del producto se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente.
CERTIFICACIÓN INVIMA N°	**2016019930**