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



NOMBRE DEL PRODUCTO	LENTEJA	
PROCESO	La LENTEJA 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.	
CALIDAD	**Debe contener por lo menos los siguientes valores nutricionales**	
	Valor energético	350 kcal/1485 kJ
	Hidratos carbono	56.41 mg/kg
	Proteínas	24.98 mg/kg
	Grasa	0.76 mg/kg
	Fibra alimentaria	4.38 mg/kg
	Cenizas	2.46 mg/kg
	Calcio	0.02 mg/kg

	Magnesio	0.09 mg/kg
	Hierro	54.50 mg/kg
	Debe cumplir con los siguientes parámetros físicos:	
	Humedad	inferior al 14%
	Diámetro medio	4mm
	Granos partidos, arrugados, pelados o manchados	Max. 3%
	Materias extrañas y granos distinta especie	Max. 0.5%
	Granos arrugados, picados o parasitados	Max. 0.5%
	Insectos	Ausencia
	Parásitos	Ausencia
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Lenteja para el consumo humano. Comprende los granos procedentes de la especie Lens Suculenta Moench. Lenteja seca y limpia.	

REQUISITOS GENERALES	Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en un acriba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”). Olor característico, color verde, limpia, libre de impurezas. La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas, establecido por 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 50 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**