

FICHA TÉCNICA			
		FRIJOL CALIMA (NIMA) MARCA DOÑA LUPE SÚPERTIENDAS CAÑAVERAL S.A NIT: 805028041-4 FECHA: Octubre/2020	
NOMBRE DEL PRODUCTO: FRIJOL CALIMA (NIMA) MARCA DOÑA LUPE			
CALIDAD: Cumple con los estándares de calidad exigidos por el INVIMA y/o autoridades competentes para garantizar un producto seguro para su consumo. Normatividad: NTC 871.			
SECTOR		Alimentos y bebidas	
SUBSECTOR		Leguminosas	
ORIGEN DEL PRODUCTO		Importado: ECUADOR-PERU-BOLIVIA-CHINA	
		Nacional: Departamento de HUILA, PUTUMAYO, TOLIMA, CUNDINAMARCA, ANTIOQUIA, SANTANDERES	
TIPO		Producto de origen vegetal 100% natural, seco	
PRESENTACIÓN COMERCIAL		A granel:	
		Producto empacado en sacos nuevos de polipropileno de 50, 25 y 12,5 kilogramos	
		venta al por menor:	
		Presentación de 250g, 400g, 450g, 500g, 1000g y 2500g en bolsa de polietileno de baja densidad	
ACONDICIONAMIENTO		Producto seco, libre de plagas y materia extrañas apto para el consumo humano	
MATERIAL DE ENVASE		Bolsas de polipropileno-calibre1.7	
Registro Sanitario: No necesita según lo estipulado en la resolución 2674 del 2013 art 37 excepciones de obligatoriedad del cumplimiento de este requisito.			
REQUISITOS ESPECIFICOS			
Granos procedentes de la especie phaseolus Vulgaris			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
CARACTERÍSTICAS FÍSICA		El grano es del tipo Calima, color rojo moteado de crema, brillante y de forma alargada arriñonada; su tamaño es de 16 – 18 mm de largo por 7.9 mm de ancho.	
		% Máximo en masa	
REQUISITOS ESPECIFICOS.	GRADO I	Granos dañados: 0,80	Granos partidos: 0,30
		Granos abiertos: 0,20	Variedades contrastantes: 0,80
FUENTE: NTC 871			
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
ANÁLISIS	METODO	ESPECIFICACIÓN	
		RESULTADO	MÍN.- MÁX.
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	INVIMA	< 100	5000
NMP de Coliformes Fecales 45 °C / g	INVIMA	< 3	< 3
Bacterias mesófilas UFC / g	NTC 4574	< 100	200.000 – 300.000
Estafilococo aureus UFC / g	NTC 4779	< 100	< 100
Bacillus cereus UFC / g	NTC 4679	< 100	700 - 1000

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS			
ANÁLISIS	METODO	ESPECIFICACIÓN	
		MINIMO	MÁXIMO
Color	GTC 165	Rojo moteado	
Textura		Dura	
Olor		Característico	
Sabor		Característico	
EMPAQUE Y ROTULO	Se cumple con la normatividad vigente para el producto. El producto cumple según resolución Min: Protección Social 5109/2005 y Resolución nutricional 333 del 2011.		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	El producto cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 para el almacenamiento y conservación de los alimentos.		
TRANSPORTE	El producto cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 para el transporte y manipulación de alimentos		
VIDA ÚTIL	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.		
ANALISIS FISICOQUIMICOS			
ANÁLISIS POR PORCIÓN (100g.)			
Humedad (%)	10,4		
Cenizas (%)	3,9		
Grasa (gramos)	2,7		
Grasa Saturada (gramos)	0,5		
Grasas Trans-Isomeros (gramos)	0		
Fibra Dietaria (gramos)	25,9		
Proteína Cruda (Nx6,25) (gramos)	22,9		
Carbohidratos (gramos)	60,2		
Calorías (kcal/100g)	350		
Colesterol (miligramos)	0		
Sodio (miligramos)	3,5		
Hierro (miligramos)	4,1		
Calcio (miligramos)	105		
Vitamina A (UI/100g)	0		
Vitamina C (miligramos)	0		

TABLA NUTRICIONAL			
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL S.A			
MARCA PROPIA- DOÑA LUPE FRIJOL CALIMA			
			OS.978-2
DATOS NUTRICIONALES/NUTRITION FACTS			
Tamaño por porción/Serving size		100 g	
Contiene porciones/Serving Per Container		0	
Cantidad por porción/Amount Per Serving			
Calorías/Calories		350	
Calorías desde la grasa/Calories from Fat		25	
		% Valor diario *Daily Values*	
Grasa Total/Total Fat	2,5 g	4 %	
Grasa saturada/Saturated fat	0,5 g	3 %	
GrasaTrans / Trans Fat	0 g	--	
Colesterol/Cholesterol	0 mg	0 %	
Sodio/Sodium	0 mg	0 %	
Carbohidratos/Carbohydrates	60 g	20 %	
Fibra Dietaria/Dietary Fiber	26 g	104 %	
Azucares / Sugar	13 g	--	
Proteína/Protein	23 g	46 %	
IRON /	25 %	VITAMIN A /	0 %
HIERRO		VITAMINA A	
CALCIUM /	10 %	VITAMIN C /	0 %
CALCIO		VITAMINA C	
• Porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2.000 calorías. Su valor puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesitan.			
• Porcent daily values are based on a 2.000 calorie diet. Your daily values may by higher or lower depending on your calories needs.			
	Calorías/Calories	2,000	2,500
Grasa Total/ Total Fat	Menos de/Less Than	65	80 g
Grasa Saturada/ Sat Fat	Menos de/Less Than	20	25 g
Colesterol/ Cholesterol	Menos de/Less Than	300	300 mg
Sodio/ Sodium	Menos de/Less Than	2400	2400 mg
Carbohidratos Totales/ Total Carbohydrates		300	375 g
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		25	30 g
Calorias por gramo/ Calories per gram:			
Grasa/ Fat : 9 Carbohidratos/Carbohydrate : 4 Proteína/ Protein : 4			

ELABORADO POR: LCQ SAS.

REVISADO POR:

Ficha Técnica aprobada por:

Marcela Ayala Toro

MARCELA AYALA TORO
DIRECTORA TECNICA
PQ 06214
LabConQuim SAS