

<div><div>COMERCIALIZADORA</div><div>LUHOMAR</div><div>S.A.S</div></div>	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD		CODIGO F-018
			VIGENCIA 20-Ene-2025
	NOMBRE DEL FORMATO		VERSION 03
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO		CONSECUTIVO

PRODUCTO / NOMBRE		<div>PRESENTACION</div> <div><div></div><div></div></div>
FRIJOL		
MARCA COMERCIAL DEL PRODUCTO		
LUHOMAR		
NOMBRE COMERCIAL		
FRIJOL LIMA		
DIRECCION - TELEFONO		
Carrera 12 A No 15 - 32 las violetas II - Pasto (Nariño)		

REQUISITOS GENERALES	Clasificacion	Leguminosa
	Descripcion del Producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolusssp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de granoseco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado; además detener olor y color característico de acuerdo a la variedad.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisicoquimicos	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>% Maximo en Masa</th></tr><tr><td>Grado</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Materia dura</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Granos Dañados</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Granos Partidos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Granos Abiertos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Variedad de Contratstes</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Variedades no Contratstes</td><td>5.0</td></tr></table>	REQUISITOS	% Maximo en Masa	Grado	2.0	Materia dura	0.1	Granos Dañados	2.0	Granos Partidos	1.0	Granos Abiertos	1.0	Variedad de Contratstes	2.0	Variedades no Contratstes	5.0
	REQUISITOS	% Maximo en Masa																
	Grado	2.0																
	Materia dura	0.1																
	Granos Dañados	2.0																
	Granos Partidos	1.0																
Granos Abiertos	1.0																	
Variedad de Contratstes	2.0																	
Variedades no Contratstes	5.0																	
Requisitos Microbiologicos	El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius, debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, ni que estén infestados o infectado.																	
Requisitos Nutricionales	N/A																	
Requisitos Normativos	Cumple con la norma NTC 871. Frijol para consumo humano. Cumple con la Resolucion 2674/2013 del Ministerio Salud y Proteccion Cumple con la Resolucion 719/2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública Cumple con la Resolucion 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los material de empaque que entran en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. Cumple con la Resolución 2906 de 2007 Por la cual se establecen los límites máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones Cumple con la Resolución 4506 de 2013 Por la cual se establecen los limites máximos (LMR) de residuos de plaguicidas en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Cumple con la Resolución 29452 de 2017 Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) Cumple con la Resolucion 4143 de 2012 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los material de empaque que entran en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio acional.																	
Ingredientes	N/A																	
Otras Características del Producto	El Frijol no puede tener mas de 1% de impurezas Humedad maximo 15% - base humedad. Frijol de Consumo Tipo1 Grado 2.																	

EMPAQUE - ROTULADO - CONSERVACION	Primario	El mateial es en polietileno de baja densidad, transparente calibre 1,5 e impreso a 5 tintas.
	Rotulado	El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en la Resolucion 5109 de 2005, 333 de 2011 y el Decreto 3075 de 1997.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida util de 24 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas despues de la produccion. La identificación de este requisito en el material de empaque se encuentra en un lugar visible.
	Presentacion	Paquete de 500 y 450 gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<div>El vehiculo de transporte de alimentos debe contar con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminacion y/o proliferacion de microorganismos. El producto no debe tener ningun tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plasticas evitando la contaminacion y el deterioro del material del empaque. El tranporte de alimentos, los operarios, trasportadores y auxiliares del vehiculo debera cumplir lo establecido en la Resolucion 2674 de 2013 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adiciones.</div> <div>El producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilacion, libre de humedad, bien iluminado, retirado de los focos de contaminacion, protegido del ingreso de insectos y roedores. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.</div>

NOTIFICACION SANITARIA	Notificacion Sanitaria de Alimentos 003017-2017 con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamieto de alimentos y bebidas - concepto favorable.
------------------------	---

FIRMA
GERENTE



COMERCIALIZADORA
LUHOMAR
OMAR TOBAR PORTILLA
C.C. 87.530.744

OMAR TOBAR PORTILLA