

<div><div>COMERCIALIZADORA</div><div>LUHOMAR</div><div>SAS</div></div>	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO F-018
		VIGENCIA 20-Ene-2025
	NOMBRE DEL FORMATO FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTO	VERSION 05
		CONSECUTIVO

PRODUCTO / NOMBRE
LENTEJA
MARCA COMERCIAL DEL PRODUCTO
LUHOMAR
NOMBRE COMERCIAL
LENTEJA
DIRECCION - TELEFONO
Carrera 12 A No 15 - 32 las violetas II - Pasto (Nariño)

PRESENTACION	
	

REQUISITOS GENERALES	Clasificacion	Leguminosa
	Descripcion del Producto	Grano procedente de la especie Lens sculenta moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades, tirando a pardo limpias, de las cuales el 97% minimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Olor característico, color verde o marrón, limpias y libre de impurezas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Fisicoquimicos	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>% Maximo en Masa</th></tr><tr><td>Grado</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Materia dura</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Granos Dañados</td><td>1.0</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 Contratastes</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Humedad Maxima</td><td>13.0</td></tr></table>	REQUISITOS	% Maximo en Masa	Grado	1.0	Materia dura	0.1	Granos Dañados	1.0	Granos Partidos	1.0	Granos Abiertos	1.0	Variedad de Contratastes	2.0	Humedad Maxima	13.0
	REQUISITOS	% Maximo en Masa																
	Grado	1.0																
	Materia dura	0.1																
	Granos Dañados	1.0																
	Granos Partidos	1.0																
Granos Abiertos	1.0																	
Variedad de Contratastes	2.0																	
Humedad Maxima	13.0																	
Requisitos Microbiologicos	La Lenteja 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 por hongo.																	
Requisitos Nutricionales	N/A																	
Requisitos Normativos	Cumple con la norma NTC 937. Lentejas. 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	Lenteja de Consumo Tipo1 Grado 1.																	

EMPAQUE - ROTULADO - CONSERVACION	Primario	El mateal 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 1000 , 500 y 450 gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 deberan cumplir lo establecido en la Resolucion 2674 de 2013 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adiciones.
		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.

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

FIRMA
GERENTE

OMAR TOBAR PORTILLA


LUHOMAR
C.C. 87.530.744