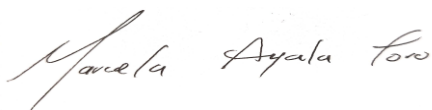


FICHA TÉCNICA			
		LENTEJA MARCA DOÑA LUPE SÚPERTIENDAS CAÑAVERAL S.A NIT: 805028041-4 FECHA: Octubre/2020	
NOMBRE DEL PRODUCTO: LENTEJA MARCA DOÑA LUPE			
CALIDAD: Cumple con los estándares de calidad exigidos por el INVIMA y/o autoridades competentes para garantizar un producto seguro para su consumo. Normatividad: NTC 937			
SECTOR	Alimentos y bebidas		
SUBSECTOR	Leguminosas		
ORIGEN DEL PRODUCTO	Importado: CANADA, USA, ARGENTINA.		
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 Lens Culinaris			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
CARACTERÍSTICAS FÍSICA	Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64").		
		% Máximo en masa	
REQUISITOS ESPECIFICOS.	GRADO I	Granos dañados: 0,30	Granos partidos: 0,30
		Granos abiertos: 0,30	Variedades contrastantes: 1,5
FUENTE: NTC 937			
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	Verde o Marròn	
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 (%)	9,4		
Cenizas (%)	2,6		
Grasa (gramos)	2,2		
Grasa Saturada (gramos)	0,4		
Grasas Trans-Isomeros (gramos)	0		
Fibra Dietaría (gramos)	20,2		
Proteína Cruda (Nx6,25) (gramos)	13,8		
Carbohidratos (gramos)	72		
Calorías (kcal/100g)	363		
Colesterol (miligramos)	0		
Sodio (miligramos)	22,9		
Hierro (miligramos)	6,4		
Calcio (miligramos)	41,8		
Vitamina A (UI/100g)	48		
Vitamina C (miligramos)	0		

TABLA NUTRICIONAL			
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL S.A			
MARCA PROPIA- DOÑA LUPE LENTEJA			
			OS.979-2
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		360	
Calorías desde la grasa/Calories from Fat		20	
		% Valor diario *Daily Values*	
Grasa Total/Total Fat		2,0 g	3 %
Grasa saturada/Saturated fat		0 g	0 %
Grasa Trans / Trans Fat		0 g	--
Colesterol/Cholesterol		0 mg	0 %
Sodio/Sodium		25 mg	1 %
Carbohidratos/Carbohydrates		72 g	24 %
Fibra Dietaria/Dietary Fiber		20 g	80 %
Azúcares / Sugar		9 g	--
Proteína/Protein		14 g	28 %
IRON / HIERRO	35 %	VITAMIN A / VITAMINA A	0 %
CALCIUM / CALCIO	4 %	VITAMIN C / VITAMINA C	0 %
<ul style="list-style-type: none">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.Percent daily values are based on a 2.000 calorie diet. Your daily values may be 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
DIRECTORA TECNICA
PQ 06214
LabConQuim SAS