DICOMER	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO** **DICOMER SAS**

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR	
Razón social de la empresa	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA MERCOGRANOS SAS
NIT o numero de identificacion comercial de la empresa	900195163-6
Dirección de la planta(s) de fabricación	Cra 10a#14-06
Contacto	3154887273

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Imágen de referencia Producto a empacar:	

Denominación legal: GRANOS VARIEDADES: LENTEJA

Denominación de fantasía o comercial: ***LENTEJA VERDE MARCA DICOMER***

Descripcion: Lenteja de variedad Lens suculenta Moench. Para preparacion y consumo; producto natural sin aditivos ni conservantes.

Origen: Nariño, Colombia

Registro sanitario: NSA-002144-2016

Legislación aplicable al producto:

RESOLUCION 2674 DE 2013

RESOLUCION 5109 DE 2005

NTC 937

RESOLUCION 2906 DE 2007

RESOLUCION 4506 DE 2013

RESOLUCION 333 DE 2011

REQUISITOS PROPIOS DE CLIENTE

Ingredientes: Producto de un solo ingrediente: Lenteja

Presentacion: Bulto por 50 Kg y Bolsa de 250, 450, 500 y 1000 g.

Empresa que fabrica: Comercializadora y distribuidora mercogranos SAS

CARACTERISTICAS SENSORIALES

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA NORMATIVA
Apariencia	Grano redondo, plano, sin agujeros	NTC 937
Color	Variacion verde - marron	
Olor	Caracteristico libre de olores a quimicos o similares	

Textura	Superficie lisa y uniforme	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
LENTEJA	Tipo 1 - Grado 1	
ATRIBUTO	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Materia dura	0,1% aproximado	NTC 937 Codex alimentarius
Granos dañados	1% aproximado	
Granos partidos	1% aproximado	
Granos abiertos	1% aproximado	
Variedades de contraste	2% aproximado	
Humedad	< 13%	
Nivel de pesticidas	No sobrepasa los valores maximos de residuos de plaguicidas del Codex Alimentarius	
Nivel de infestacion	Sin infestacion	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
ATRIBUTO	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Mohos y levaduras	<5x103ufc/g	RES. 1407 de 2022
E. Coli	<10 ufc/g	

COMPOSICION NUTRICIONAL		
TAMAÑO POR PORCION: 60g		
CANTIDAD POR PORCION		
ATRIBUTO	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Calorias	220	RES. 333 de 2011
Grasas	0,5 G	
Colesterol	0 mg	
Sodio	25 mg	
Carbohidrato total	38 g	
Proteina	15 g	
Azucares	1 g	
Calcio	2%	
Vitamina C	4%	
Hierro	10%	

EMPAQUE		
TIPO DE EMPAQUE	**CARACTERISTICAS**	**REF. NORMATIVA**
Primario presentacion 50 Kg	Empaque tubular corriente de polipropileno apto para el contacto con alimentos. Dimensiones aproximadas 44*95 cm Calibre aproximada: 55g/m2	

Primario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	El empaque se encuentra rotulado con la marca del producto (DICOMER), peso neto, tabla nutricional y demas informacion necesaria. Lleva consigo impreso: Lote, Fecha de produccion y Fecha de vencimiento.	RES. 683 de 2012
Secundario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	Empaque polietileno de baja densidad sin riesgo biológico con diferentes aplicaciones, material aprobado por la FDA, apto para alimentos.	

ROTULADO Y ETIQUETADO		
Presentacion	**CARACTERISTICAS**	**REF. NORMATIVA**
Bulto por 50 Kg	El empaque blanco lleva consigo etiqueta en donde se indica Tipo de producto, Lote, Fecha de produccion, Fecha de vencimiento, presentacion y condiciones de almacenamiento.	RES. 5109 de 2015
Primario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	El empaque se encuentra rotulado con la marca del producto (DICOMER), peso neto, tabla nutricional y demas informacion necesaria. Lleva consigo impreso: Lote, Fecha de produccion y Fecha de vencimiento.	
Secundario para presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	NA	

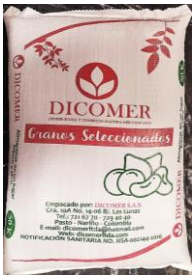
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO		
ATRIBUTO	**CARACTERISTICAS**	**REF. NORMATIVA**
Almacenamiento	Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. Debe estar alejado totalmente en areas independientes de productos quimicos u otros que puedan dañar sus condiciones idoneas.	RES. 2674 de 2013
Conservación	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilacion, libre de humedad, limpio y protegido del ingreso de insectos y roedores.	

TRANSPORTE	
RECOMENDACIONES	**REF. NORMATIVA**
los vehiculos en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y no deben ser de materiales astillables. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias quimicas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos". Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.	RES. 2674 de 2013

VIDA UTIL
12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

IMAGEN DE REFERENCIA DE PRODUCTO EMPACADO

LENTEJA VERDE EN BULTO X 50 Kg



LENTEJA VERDE EN BOLSA X 250, 450, 500 y 1000 g.





REALIZADO POR:	APROBADO POR:
Juan Sebastian Rodriguez Chamorro Jefe control de calidad Distribuidora y Comercializadora Mercogranos SAS	

Este documento es propiedad de la empresa DICOMER S.A.S., Prohibida su reproducción por cualquier medio, sin previa autorización de gerencia.