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 phasealus 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 mesòfilas 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 Dietaría (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	--
Proteina/Protein	23 g	46 **%**

IRON / HIERRO	25 %	VITAMIN A / VITAMINA A	0 %
CALCIUM / CALCIO	10 %	VITAMIN C / VITAMINA C	0 %

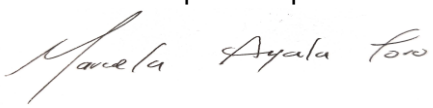
- Porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2.000 calorias. Su valor puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorias que se necesitan.
- Porcent daily values are based on a 2.000 calorie diet. Your daily values may by higher or lower depending on your calories needs.

	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 Carbohydtrates		**300**	**375 g**
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		**25**	**30 g**

Calorias por gramo/ Calories per gram:
Grasa/ Fat : 9 **Carbohydratos/Carbohydrate : 4** **Proteina/ Protein : 4**

ELABORADO POR: LCQ SAS. REVISADO POR:

Ficha Técnica aprobada por:



MARCELA AYALA TORO
DIRECTORA TECNICA
PQ 06214
LabConQuim SAS