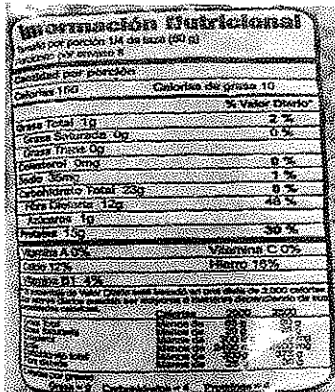




FICHA TECNICA

FP - BPM - 001 VERSION:005 22/12/2020

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		FRIJOL NIMA	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo 1 Grado 1																																																											
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN NACIONAL																																																													
MARCA COMERCIAL		SuDespensa																																																													
REGISTRO SANITARIO		RSAD101172812																																																													
PRESENTACION COMERCIAL		500g, 1000g, 12.5Kg, 50Kg																																																													
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.																																																													
PLAGUISIDAS		Según los descritos en la resolución 2906 de 2017 y codex alimentarius																																																													
METALES PESADOS		Plomo 0,20 mg/kg (codex Alimentarius)																																																													
MICOTOXINAS		De acuerdo a la revisión técnica no se han establecido valores específicos asociados en las leguminosas (normalidad colombiana, codex alimentarius, FDA, Unión Europea)																																																													
ALERGENOS		Este producto no esalergeno																																																													
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos																																																													
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Consejos para cocinar legumbres: bien para eliminar todas las partículas extrañas. granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojar cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. gusto. <div>1. Lavar 2. Remojar los 4. 5. Sazonar al</div>																																																													
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	<div>SENSORIAL</div> <div>Apariencia: Frijol Nima, granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA. Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica Color: Semi-Rojizo, Rojo Sabor: Característico Textura: Dura con piel lisa</div>																																																													
		<div>FISICO-QUIMICAS</div> <table><thead><tr><th>TIPO</th><th>DEFECTO (%)</th></tr></thead><tbody><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 CONTRASTE</td><td>≤ 1,0</td></tr><tr><td>VARIEDAD NO CONTRASTANTE</td><td>≤ 2,0</td></tr><tr><td>IMPUREZAS</td><td>1</td></tr><tr><td>AFECTADO POR GORGOJO</td><td>N.A</td></tr><tr><td>HUMEDAD</td><td>≤ 15</td></tr></tbody></table>				TIPO	DEFECTO (%)	MATERIA DURA	≤ 0,1	GRANOS DAÑADOS	≤ 1,0	GRANOS PARTIDOS	≤ 1,0	GRANOS ABIERTOS	≤ 1,0	VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 1,0	VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 2,0	IMPUREZAS	1	AFECTADO POR GORGOJO	N.A	HUMEDAD	≤ 15																																						
		TIPO	DEFECTO (%)																																																												
		MATERIA DURA	≤ 0,1																																																												
		GRANOS DAÑADOS	≤ 1,0																																																												
		GRANOS PARTIDOS	≤ 1,0																																																												
		GRANOS ABIERTOS	≤ 1,0																																																												
		VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 1,0																																																												
		VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 2,0																																																												
		IMPUREZAS	1																																																												
AFECTADO POR GORGOJO	N.A																																																														
HUMEDAD	≤ 15																																																														
<div>INVIMA GRANOS DE CEREALES</div> <div>MICROBIOLOGICO</div> <table><thead><tr><th rowspan="2">ANALISIS</th><th colspan="5">ESPECIFICACIONES</th></tr><tr><th colspan="5">Valor de referencia</th></tr><tr><th></th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>m</th><th>M</th><th>NORMA</th><th>PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD</th></tr></thead><tbody><tr><td>MESOFILOS AEROBIOS</td><td>UFC/g</td><td>200,000</td><td>300,000</td><td>AACC42.11</td><td>300,000</td></tr><tr><td>MOHOS LEVADURAS</td><td>UFC/g</td><td>3,000</td><td>5,000</td><td>NTC4132</td><td>5,000</td></tr><tr><td>MOHOS</td><td>UFC/g</td><td>3,000</td><td>5,000</td><td>NTC4132</td><td>5,000</td></tr><tr><td>LEVADURAS</td><td>UFC/g</td><td>3,000</td><td>5,000</td><td>NTC4132</td><td>5,000</td></tr><tr><td>COLIFORMES FECALES <3</td><td>NMP/g</td><td>-3</td><td>-</td><td>NTC 4516</td><td><3</td></tr><tr><td>STAPHYLOCOCCUS <100</td><td>UFC/g</td><td>-100</td><td>-</td><td>NTC 4779</td><td><100</td></tr><tr><td>BACILLUS CEREUS</td><td>UFC/g</td><td>700</td><td>1,000</td><td>NTC4679</td><td>1,000</td></tr></tbody></table>				ANALISIS	ESPECIFICACIONES					Valor de referencia						UNIDAD DE MEDIDA	m	M	NORMA	PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD	MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200,000	300,000	AACC42.11	300,000	MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000	MOHOS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000	LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000	COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-	NTC 4516	<3	STAPHYLOCOCCUS <100	UFC/g	-100	-	NTC 4779	<100	BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1,000	NTC4679	1,000	
ANALISIS	ESPECIFICACIONES																																																														
	Valor de referencia																																																														
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M	NORMA	PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD																																																										
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200,000	300,000	AACC42.11	300,000																																																										
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																										
MOHOS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																										
LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																										
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-	NTC 4516	<3																																																										
STAPHYLOCOCCUS <100	UFC/g	-100	-	NTC 4779	<100																																																										
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1,000	NTC4679	1,000																																																										

INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	<p>* NTC 871 de 2005, Última actualización.</p> <p>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.</p> <p>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>* Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos</p> <p>* Resolución 4143 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos</p> <p>Resolución 2674 de 2013</p> <p>* El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el codex alimentarius</p> <p>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional</p> <p>* Decreto 3075 de 1997, BPM</p> <p>* Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.</p> <p>1. • INVIMA GRANOS DE CEREALES 2. • NORMA AACQ4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS 3. • NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 4. • NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009 5. • NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCCUS COAGULASA POSITIVA DE 2007 6. • NTC 4579 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006</p>
PROCESO DE EMPAQUE	<p>1. Recepción de materias primas</p> <p>2. Zarandeo, Limpieza y Brillo</p> <p>3. Empaque y pesaje de producto</p> <p>4. Almacenamiento temporal</p> <p>5. Distribución al cliente</p>
EMPAQUE, ETIQUETADO	<p>MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión.</p> <p>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.</p> <p>* Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.</p> <p>* El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.</p> <p>* El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciónes o deterioros del material.</p> <p>* Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.</p> <p>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97</p> <p>Realizó: Angelica Sanchez</p>

Angelica Sanchez
 Angelica Sanchez

Firma líder de Calidad

Nombre:

Indispensa
 Barragán S. A.
 Nit. 830.111.367-5