LA CATORCE DISTRIBUCIONES
NIT. 17.637.345-2
FICHA TÉCNICA PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LENTEJA BLANCA #1**
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS ESCULENTA MOENCH. Lenteja Blanca Tipo 1 Grado 2.
DATOS DEL EMPACADOR	La 14 Distribuciones Nit. 17.637.345-2 Tel. (8) 4353002 Fax. (8) 4351128 Carrera 14 No. 17 - 56
MARCA COMERCIAL	D14
REGISTRO SANITARIO	No aplica
PRESENTACIÓN COMERCIAL	450g, 500g
VIDA UTIL	12 meses bajo condiciones de almacenamiento recomendadas

ANÁLISIS

SENSORIAL

Aroma: Característica, se determina de manera organoléptica.
Color: Entre naranja y amarrillo.
Sabor: Característico.

FISICOQUÍMICOS

Requisitos	Porcentaje máximos en masa
Humedad	8,5%
Sólidos totales	91,5%
Proteína	21,4%
Grasa	0,9%
Fibra cruda	0,6%
Cenizas	3,3%
Carbohidratos totales	84,6%
Calorías (Kcal/100g)	355

MICROBIOLÓGICO

	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
E. Coli	NMP/g	3	-
Coliformes fecales <3	NMP/g	1.000	-
Salmonela	NMP/g	-	-

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">GRADO</th><th colspan="5">% MAXIMO EN MESA</th></tr>
<tr><th>GRANOS ABIERTOS</th><th>GRANOS DAÑADOS</th><th>MATERIAS DURAS</th><th>GRANOS PERTIDOS</th><th>VARIEDADES CONTRASTANTES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>1</td><td>1.0</td><td>0.1</td><td>1.0</td><td>2.0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICADA</td><td>*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.
* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.
* Resolución 333 de 2011, requisitos para etiquetado y rotulado nutricional.
*Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
*Decreto 3075 de 1997, Buenas prácticas de manufactura.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE</td><td>Empaque de polietileno de 450g 13 x 19 cm
Empaque de polietileno de 500g 13.5 x 21 cm
Re-empaque de polietileno 15 x 24 cm</td></tr>
<tr><td>PROCESO DE EMPAQUE</td><td>1. Recepción en bodega
2. Almacenamiento
3. Empaquetado
4. Distribución</td></tr>
<tr><td>ETIQUETADO</td><td>Número de lote, fecha de vencimiento, identificación del producto, nombre de la empresa, peso neto, condiciones de almacenamiento, dirección y teléfonos de la empresa.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>Transportar apilado, almacenar siempre sobre estibas, no almacenar junto a productos que puedan transmitir olores o sabores extraños u otro tipo de contaminación. Conservar en un lugar fresco y seco (libre de humedad) a temperatura ambiente.</td></tr>
</table>