

|                                                                                                                 |                                                |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| <br>Empacadora y Distribuidora | <b>MAXIGRANOS EMPACADORA Y DISTIBUIDORA</b>    | Hoja 1     |
|                                                                                                                 |                                                | CP-1983    |
|                                                                                                                 | <b>FICHA TÉCNICA LENTEJA CORRIENTE Y EXTRA</b> | Versión 03 |

### LENTEJA CORRIENTE Y EXTRA

**1. NOMBRE GENÉRICO:**

Lenteja.

**1.1 CALIDAD:** Tipo1, Grado 1.

**2. NOMBRE DEL IMPORTADOR:**

SUDESPENSA BARRAGAN S. A

Nit. 830.111.367 - 5

**3. NOMBRE DEL EMPACADOR:**

MAXIGRANOS Nit. 17.640.437 - 2

**4. DESCRIPCIÓN:**

La lenteja MAXI es un alimento que procedente de la especie Lens Succulenta Moench, corresponde a lenteja grande con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad. De forma redonda y convexa.

**5. PRESENTACIÓN :** 450 gramos y 500 gramos.

**6. CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

| Características             | Especificación |
|-----------------------------|----------------|
| Granos dañados              | Máx. 1,0%      |
| Granos abiertos             | 1%             |
| Materias duras              | Máx. 0,1%      |
| Granos partidos             | Máx. 1,0%      |
| Variedades contrastantes    | Máx. 2,0%      |
| Variedades no contrastantes | 2%             |
| Humedad                     | Máx. 13%       |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                              |                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Elaboró: <br><b>ING. AGROINDUSTRIAL</b><br>Ing. CARLOS A PONTÓN M | Revisó: <br><b>ING. AGROINDUSTRIAL</b><br>T.P. 20261195474 CES.<br>Ing. CARLOS A PONTÓN M | Aprobó:<br><b>JAIME A NUÑEZ MONTILLA</b> |
| Fecha: 11 de Enero de 2020                                                                                                                           | Fecha: 11 de Enero de 2020                                                                                                                                                   | Fecha: 11 de Enero de 2020               |



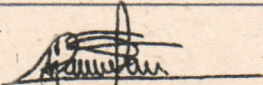
|                                                                                                                 |                                                |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| <br>Empacadora y Distribuidora | <b>MAXIGRANOS EMPACADORA Y DISTIBUIDORA</b>    | Hoja 2     |
|                                                                                                                 |                                                | CP-1983    |
|                                                                                                                 | <b>FICHA TÉCNICA LENTEJA CORRIENTE Y EXTRA</b> | Versión 03 |

## 7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL                                                                                                                                               |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Tamaño de la porción                                                                                                                                                  | 1/4 taza (60g)          |
| Porción por envase                                                                                                                                                    |                         |
| <b>Cantidad por porción</b>                                                                                                                                           |                         |
| Calorías                                                                                                                                                              | 210                     |
| Calorías de la grasa                                                                                                                                                  | 0                       |
|                                                                                                                                                                       | <b>% valor diario *</b> |
| Grasa Total 0,5g                                                                                                                                                      | 1%                      |
| Grasa Saturada 0g                                                                                                                                                     | 0%                      |
| Grasa Trans 0g                                                                                                                                                        |                         |
| Colesterol 0mg                                                                                                                                                        | 0%                      |
| Sodio 0 mg                                                                                                                                                            | 0%                      |
| Carbohidratos Totales 38 g                                                                                                                                            | 13%                     |
| Fibra Dietaria 6g                                                                                                                                                     | 24%                     |
| Azúcares 1 g                                                                                                                                                          |                         |
| Proteína 15 g                                                                                                                                                         | 30%                     |
| Vitamina A 0%                                                                                                                                                         | Vitamina C 4%           |
| Calcio 2%                                                                                                                                                             | Hierro 20%              |
| *los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas |                         |
| Calorías por gramo                                                                                                                                                    |                         |
| Grasa 9                                                                                                                                                               | Carbohidratos 4         |
|                                                                                                                                                                       | Proteína 4              |

## 8. EMPAQUE Y EMBALAJE:

El producto se empaqa en lámina coextruída de 3 capas (empaqaue primario de polietileno de baja densidad calibre 1.5) de 450 gramos y 500 gramos.

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                     |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <br>Elaboró: <b>ING. AGROINDUSTRIAL</b><br><b>T.P. 20261195474 CES.</b><br>Ing. CARLOS A PONTON M | <br>Revisó: <b>ING. AGROINDUSTRIAL</b><br><b>T.P. 20261195474 CES.</b><br>Ing. CARLOS A PONTON M | Aprobó:<br><br><b>JAIME A NUÑEZ MONTILLA</b> |
| Fecha: 11 de Enero de 2020.                                                                                                                                                          | Fecha: 11 de Enero de 2020                                                                                                                                                          | Fecha: 11 de Enero de 2020                   |

|                                                                                                                 |                                                |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| <br>Empacadora y Distribuidora | <b>MAXIGRANOS EMPACADORA Y DISTIBUIDORA</b>    | Hoja 3     |
|                                                                                                                 |                                                | CP-1983    |
|                                                                                                                 | <b>FICHA TÉCNICA LENTEJA CORRIENTE Y EXTRA</b> | Versión 03 |

## 9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

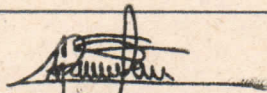
| Característica microbiológica   | Especificación      |
|---------------------------------|---------------------|
| Mesófilos                       | 200000-300000 UFC/g |
| Coliformes fecales              | < 3 NMP/g           |
| Mohos                           | 3000-5000 UFC/g     |
| Levaduras                       | 3000-5000 UFC/g     |
| Staphylococcus Aureus Coagulasa | < 100 UFC/g         |
| Bacillus cereus                 | 700-1000 UFC/g      |

## 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ANÁLISIS       | RESULTADO<br>100 (g) |
|----------------|----------------------|
| Calorías       | 352                  |
| Sodio (mg)     | 6                    |
| Carbohidratos  | 63                   |
| Fibra dietaria | 10,7                 |
| Proteína       | 25                   |
| Vitamina A     | 39                   |
| Calcio         | 35                   |
| Hierro         | 7                    |

## 11. PROCESOS DE ELABORACIÓN:

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 10 a 15 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

|                                                                                                                                                                               |                                   |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| <br>Elaboró: <b>ING. AGROINDUSTRIAL</b><br>T.P. 20261195474 CES,<br>Ing. CARLOS A PONTÓN M | Revisó:<br>Ing. CARLOS A PONTÓN M | Aprobó:<br><b>JAIME A NUÑEZ MONTILLA</b> |
| Fecha: 11 de Enero de 2020                                                                                                                                                    | Fecha: 11 de Enero de 2020        | Fecha: 11 de Enero de 2020               |

|                                                                                                                 |                                                |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| <br>Empacadora y Distribuidora | <b>MAXIGRANOS EMPACADORA Y DISTIBUIDORA</b>    | Hoja 4     |
|                                                                                                                 |                                                | CP-1983    |
|                                                                                                                 | <b>FICHA TÉCNICA LENTEJA CORRIENTE Y EXTRA</b> | Versión 03 |

## 12. VIDA ÚTIL:

El producto tiene una vida útil de 12 meses en condiciones normales de almacenamiento (empaquete original), a partir de la fecha de empaque del producto.

## 13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

Se debe transportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

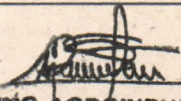
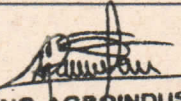
El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

## 14. LEGISLACIÓN:

- Resolución 683 de 2012.
- Resolución 5109 de 2005.
- Resolución 333 de 2011.
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 937 – 25 Feb 2004.

## 15. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD:

Nº 2017007319.

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                     |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <br>Elaboró: <b>ING. AGROINDUSTRIAL</b><br><b>T.P. 20261195474 CES.</b><br>Ing. CARLOS A PONTON M | <br>Revisó: <b>ING. AGROINDUSTRIAL</b><br><b>T.P. 20261195474 CES.</b><br>Ing. CARLOS A PONTON M | Aprobó:<br><br><b>JAIME A NUÑEZ MONTILLA</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|



República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2017007319

**EL SUSCRITO DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA  
CERTIFICA**

Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Artículo 1º de la Resolución 3168 de 2015, **“OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA**. Todo alimento que se expendá directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución”

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

- “1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
- 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
- 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.”.*

Que el producto **GRANOS VARIEDADES: ARVEJA SECA, ARVEJA VERDE, ARVEJA AMARILLA, GARBANZO, FRÍJOL, CARMATO VARIEDAD MINA**, NO requiere Registro Sanitario si es comercializado sin proceso de transformación, pero esta sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

**INTERESADO:** JAIME ALFONSO NUÑEZ MONTILLA / MAXIGRANOS  
**NUMERO DE RADICACIÓN:** 2017043853  
**FECHA DE RADICACIÓN:** 30/03/2017

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)



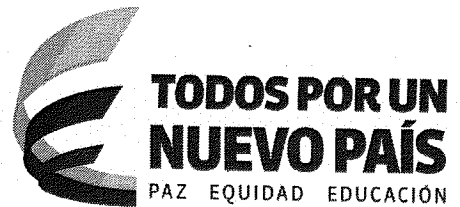
GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1



República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2017007319

**OBSERVACIÓN:** Para comercializar los productos amparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

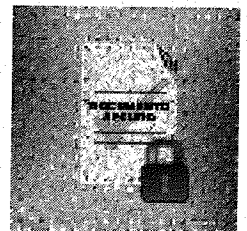
El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

La presente certificación no hace las veces de registro sanitario y/o permiso sanitario.

El interesado podrá solicitar corrección únicamente dentro de los DIEZ (10) días contados a partir del día siguiente a la entrega de la presente.

Se expide en Bogotá D.C., el 4 de Mayo de 2017 .

**Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.**



**SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO**  
**DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**  
VoBo. Coordina Lady Ortiz, Proyectó: Angela Rueda, Revisó. Mónica Garzón

**Firma válida**

Digitally signed by SERGIO ALFONSO

TRONCOSO RICO

Date: 2017.05.05 10:22 COT

Reason: Invima

Location: Bogotá, CO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Carrera 10 N.º 64/28

PBX: 2948700

Bogotá - Colombia

www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1