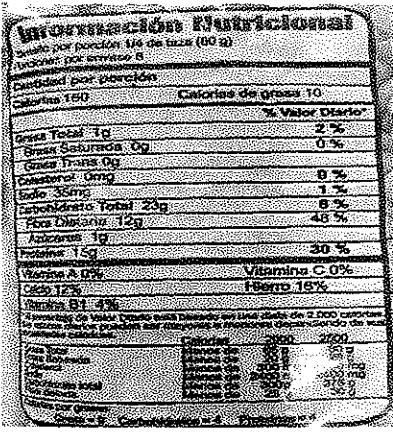
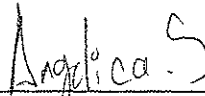
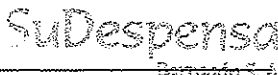


		FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020																																																																								
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		LENTEJA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH producto natural sin preservativos y aditivos, lenteja marron o verde características de variedad 97% retenido en criba de 5,95 mm (15/64") Lenteja Tipo 1 Grado 1																																																																								
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN: CANADA																																																																										
MARCA COMERCIAL		SuDespensa																																																																										
REGISTRO SANITARIO		RSAD10172812																																																																										
PRESENTACION COMERCIAL		500g, 1000g, 50Kg																																																																										
PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL		La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolución 25452 de 2017, en la minutos establecidos y demás normas que apliquen o modifiquen.																																																																										
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su empaque, 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.																																																																										
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: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas y colar antes de cocinar. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. Sazonar al gusto.																																																																										
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">SENSORIAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Apariencia: Lenteja redonda aplana y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Color: Marrón, café, verde</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Sabor: Característico</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Textura: Tendra piel y albinen algo liso</td> </tr> </tbody> </table>				SENSORIAL		Apariencia: Lenteja redonda aplana y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.		Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica		Color: Marrón, café, verde		Sabor: Característico		Textura: Tendra piel y albinen algo liso																																																												
		SENSORIAL																																																																										
		Apariencia: Lenteja redonda aplana y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.																																																																										
		Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica																																																																										
		Color: Marrón, café, verde																																																																										
Sabor: Característico																																																																												
Textura: Tendra piel y albinen algo liso																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">FISICO-QUIMICAS</th> </tr> <tr> <th>TIPO</th> <th>NIVELES (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIAS DURAS</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>VARIEDAD DE CONTRASTE</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>IMPUREZAS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>AFECTADO POR GORGÓJO</td> <td>N.A</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td>≤ 13</td> </tr> </tbody> </table>				FISICO-QUIMICAS		TIPO	NIVELES (%)	MATERIAS DURAS	≤ 0,1	GRANOS DAÑADOS	≤ 1	GRANOS ABIERTOS	≤ 1	GRANOS PARTIDOS	≤ 1	VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2	IMPUREZAS	≤ 1	AFECTADO POR GORGÓJO	N.A	HUMEDAD	≤ 13																																																					
FISICO-QUIMICAS																																																																												
TIPO	NIVELES (%)																																																																											
MATERIAS DURAS	≤ 0,1																																																																											
GRANOS DAÑADOS	≤ 1																																																																											
GRANOS ABIERTOS	≤ 1																																																																											
GRANOS PARTIDOS	≤ 1																																																																											
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2																																																																											
IMPUREZAS	≤ 1																																																																											
AFECTADO POR GORGÓJO	N.A																																																																											
HUMEDAD	≤ 13																																																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="7">INVIMA GRANOS DE CEREALES</th> </tr> <tr> <th colspan="7">MICROBIOLOGICO</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">ANALISIS</th> <th rowspan="2">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th rowspan="2">especificaciones</th> <th colspan="3">ESPECIFICACIONES</th> <th rowspan="2">PARAMETROS BASADO NORMATVIDA D</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> <th>NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MESOFILOS AEROBIOS</td> <td>UFC/g</td> <td>50</td> <td>200,000</td> <td>300,000</td> <td>AACC4211</td> <td>300,000</td> </tr> <tr> <td>MOMOS LEVADURAS</td> <td>UFC/g</td> <td>70</td> <td>3,000</td> <td>5,000</td> <td>NTC4132</td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td>MOMOS</td> <td>UFC/g</td> <td>70</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>70</td> <td>3,000</td> <td>5,000</td> <td>NTC4132</td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td>COIFORMES FECALES</td> <td>NMP/g</td> <td><3</td> <td>-3</td> <td>-</td> <td>NTC 4516</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>STAPHYLOCOCCUS</td> <td>UFC/g</td> <td><100</td> <td>-100</td> <td>-</td> <td>NTC 4779</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>BACILLUS CEREUS</td> <td>UFC/g</td> <td><100</td> <td>700</td> <td>1,000</td> <td>NTC4679</td> <td>1,000</td> </tr> </tbody> </table>				INVIMA GRANOS DE CEREALES							MICROBIOLOGICO							ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	especificaciones	ESPECIFICACIONES			PARAMETROS BASADO NORMATVIDA D	m	M	NORMA	MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	AACC4211	300,000	MOMOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	MOMOS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	COIFORMES FECALES	NMP/g	<3	-3	-	NTC 4516	<3	STAPHYLOCOCCUS	UFC/g	<100	-100	-	NTC 4779	<100	BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	NTC4679	1,000
INVIMA GRANOS DE CEREALES																																																																												
MICROBIOLOGICO																																																																												
ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	especificaciones	ESPECIFICACIONES			PARAMETROS BASADO NORMATVIDA D																																																																						
			m	M	NORMA																																																																							
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	AACC4211	300,000																																																																						
MOMOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																						
MOMOS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																						
LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																						
COIFORMES FECALES	NMP/g	<3	-3	-	NTC 4516	<3																																																																						
STAPHYLOCOCCUS	UFC/g	<100	-100	-	NTC 4779	<100																																																																						
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	NTC4679	1,000																																																																						

INFORMACION NUTRICIONAL	 <p>Información Nutricional Cantidad por porción 1/4 de taza (60 g) Porción: por envase B Cantidad por porción</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Calorías 150</th> <th colspan="2">Calorías de grasas 10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total 1g</td> <td></td> <td>% Valor Diario*</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada 0g</td> <td></td> <td></td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans 0g</td> <td></td> <td></td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato 0mg</td> <td></td> <td></td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Fibra 35mg</td> <td></td> <td></td> <td>1 %</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato Total 23g</td> <td></td> <td></td> <td>6 %</td> </tr> <tr> <td>Fibra Dietética 12g</td> <td></td> <td></td> <td>46 %</td> </tr> <tr> <td>Proteínas 1g</td> <td></td> <td></td> <td>30 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A 0%</td> <td></td> <td>Vitamina C 0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calcio 12%</td> <td></td> <td>Hierro 16%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamina B1 4%</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*Porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2,000 calorías. *Algunos valores pueden variar ligeramente al momento de preparar el producto. *La información nutricional es una estimación y no debe ser utilizada para fines médicos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Porción</th> <th>Calorías</th> <th>Grasa Total</th> <th>Grasa Saturada</th> <th>Grasa Trans</th> <th>Carbónhidrato</th> <th>Fibra</th> <th>Proteínas</th> <th>Vitamina A</th> <th>Vitamina C</th> <th>Calcio</th> <th>Hierro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/4 de taza (60 g)</td> <td>150</td> <td>1g</td> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>23g</td> <td>35mg</td> <td>1g</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>12%</td> <td>16%</td> </tr> </tbody> </table>	Calorías 150		Calorías de grasas 10		Grasa Total 1g		% Valor Diario*		Grasa Saturada 0g			0 %	Grasa Trans 0g			0 %	Carbónhidrato 0mg			0 %	Fibra 35mg			1 %	Carbónhidrato Total 23g			6 %	Fibra Dietética 12g			46 %	Proteínas 1g			30 %	Vitamina A 0%		Vitamina C 0%		Calcio 12%		Hierro 16%		Vitamina B1 4%				Porción	Calorías	Grasa Total	Grasa Saturada	Grasa Trans	Carbónhidrato	Fibra	Proteínas	Vitamina A	Vitamina C	Calcio	Hierro	1/4 de taza (60 g)	150	1g	0g	0g	23g	35mg	1g	0%	0%	12%	16%
Calorías 150		Calorías de grasas 10																																																																							
Grasa Total 1g		% Valor Diario*																																																																							
Grasa Saturada 0g			0 %																																																																						
Grasa Trans 0g			0 %																																																																						
Carbónhidrato 0mg			0 %																																																																						
Fibra 35mg			1 %																																																																						
Carbónhidrato Total 23g			6 %																																																																						
Fibra Dietética 12g			46 %																																																																						
Proteínas 1g			30 %																																																																						
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%																																																																							
Calcio 12%		Hierro 16%																																																																							
Vitamina B1 4%																																																																									
Porción	Calorías	Grasa Total	Grasa Saturada	Grasa Trans	Carbónhidrato	Fibra	Proteínas	Vitamina A	Vitamina C	Calcio	Hierro																																																														
1/4 de taza (60 g)	150	1g	0g	0g	23g	35mg	1g	0%	0%	12%	16%																																																														
NORMATIVIDAD APLICADA	<ul style="list-style-type: none"> * NTC 937 de 2004, Última Actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entran en contacto con alimentos. * Resolución 4505 de 2013, Niveles mínimos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional. * Resolución 2909 de 2007, Límites mínimos residuos y plaguicidas. * Resolución 4142 de 2012, Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos. * Resolución 4143 de 2012, Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos. * Resolución 2674 de 2013. * La etiqueta no debe exceder los límites de materiales posados y plaguicidas establecidos por el código alimentario. * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. <ol style="list-style-type: none"> 1. INVIMA GRANOS DE CEREALES 2. NORMA AACG4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBICOS 3. NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 • NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009 4. NTC 4778 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCCUS COAGULANS POSITIVA DE 2007 5. NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006 6. NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006 																																																																								
PROCESO DE EMPAQUE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recaptación en puerto de crónicas primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente 																																																																								
EMPAQUE, ETIQUETADO	<p>MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja 1.5 densidad con impresión.</p> <p>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.</p>																																																																								
CONDICIONES DE TRASPORTE	<ul style="list-style-type: none"> * Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. * Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. * El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. * El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. * Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 																																																																								
	<p>Solicitante:</p> <p>Realizó: Angelica Sanchez</p>																																																																								


 Firma de Calidad
 Nombre: Angelica Sanchez


 SuDispensa
 Barragán S.A.
 Tel. 800.111.367-5