LENTEJA VERDE IMPORTADA LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Lenteja verde

Denominación: *Lens suculenta.*

Marca: LA SOBERANA

Certificado No obligatoriedad: No. 2017012256.

Origen del producto: Canadá

Presentación comercial:
Paquetes de 250g por 50 uds
Paquetes de 454g, 460g, 500g por 25 uds
Sacos de 50Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja está conformada por semillas redondas, secas y limpias, de tonalidades verde y marrón, de tamaño entre 5 1/2 mm hasta 7 mm.

INGREDIENTES

Lenteja verde en grano.
El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: verde y marrón
Olor: característico
Sabor: característico
Aspecto: semillas duras homogéneas

Físicas:

Humedad:	13% Máximo*
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo*
Materias duras	0,1 % Máximo *
Granos dañados (%)	1.0 % Máximo *
Granos abiertos (%)	1.0 % Máximo *
Granos partidos (%)	1.0 % Máximo*
Tipos de contraste	2.0% Máximo *
Granos con materia extraña:	Ausencia
Infestación	Libre

*Valores de referencia según NTC 937 Lentejas secas tipo 1 grado 1. de calidad

Químicas:

Plomo expresado como Pb	0.2 mg/Kg*
Residuos de plaguicidas	Menor a límites permitidos**

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
***Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g y 500 g

Material: bolsa de polietileno en baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque secundario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g Y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque primario para sacos de 50 kg.

Material: polipropileno laminado impreso a dos caras.
Gramaje: 60,3 g/m^2 (+/-5%)

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

- **PARA EMPAQUETADOS**: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres dígitos, donde el primero indica turno y los dos restantes el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111

- **PARA SACOS POR 50 KG:** La fecha de envasado se rotula en el saco por el mes y el año de la cosecha y el consecutivo del turno de empaque.

La Fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

	CÓDIGOS GTN 13	*CÓDIGOS GTN 14*
LENTEJA VERDE SOBERANA X 250 g x 50 uds:	7702910351243	27702910351247
LENTEJA VERDE SOBERANA X 454 g x 25 uds:	7702910351465	67702910351467
LENTEJA VERDE SOBERANA X 460 g x 25 uds:	7702910354213	67702910354215
LENTEJA VERDE SOBERANA X 500 g x 25 uds:	7702910354220	67702910454229

VIDA ÚTIL

12 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

MODO DE CONSUMO

Remojar las lentejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Potasio 410 mg	12%
Carbohidrato total 38 g	**13%**
Fibra dietaria 6 g	25%
Azucares 1 g	
Proteína 15 g	**30%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Magnesio	10%
Fosforo	15%
Hierro	20%
Cobre	20%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Fuente: Canadian Nutrient File (CNF). Lentils, raw. Food code: 3392.
Date : Oct 7, 2018

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento: Almacenar a Temperatura ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.
Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.
El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados

Distribución: Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Norma Técnica Colombiana NTC 937 Lentejas secas.
Resolución 2674 del 2013. “Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.”
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTADO POR:
SOBERANA S.A.S., Nit: 811.022.981-7
Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
24 de Agosto de 2020.	Luis Alberto Hernández Bula. **Líder de Aseguramiento de la Calidad**	Luis Hernández Bula

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

CERTIFICACIÓN No. 2018005565

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 Articulo 1º de la Resolución 3168 de 2015, "**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA.** Todo alimento que se expenda 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: FRIJOL, LENTEJA, ARVEJA VERDE, ARVEJA AMARILLA, GARBANZO, MAZAMORRA (MAÍZ AMARILLO TRILLADO, HARINA DE MAÍZ), ARROZ**, **NO** requiere Registro Sanitario si es comercializado como materia prima, para utilización exclusiva por la industria y el **sector gastronómico** y no será comercializado al consumidor final, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

INTERESADO: JUAN CAMILO MORENO
NUMERO DE RADICACIÓN: 20181054484
FECHA DE RADICACIÓN: 21/03/2018

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 9 de Abril de 2018
Este certificado sin esta la firma se considera en blanco.

Signature not verified

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018/04/11 09:31:19 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Vo.Bo. Coordinadora. Ing. Lady L. Ortiz Viviescas. Proyectó: Ing. Victoria Castañeda. Vo.Bo. Claudia Calderón.

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM194650

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	ARVEJA VERDE LA SOBERANA		
Muestra / Sample +	Lote: 08/JUL/24 L113; Fecha de Vencimiento: 08/09/25		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	500 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Producto granuloso, suelto, homogéneo, libre de partículas extrañas / Loose, homogeneous, granular product, free of foreign particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Marrón/Brown		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Grano dañado total/Total damaged grain	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Grano partido/Broken grain	2024 - 8 - 12	g/100g	2,01	Max 3	NTC 937 2004-02-25
Impurezas/Impurities	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Nivel de infestación/Infestation level	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Sin especificación.	NTC 937 2004-02-25
Variedades contraste/Contrast Varieties	2024 - 8 - 12	g/100g	0,00	Max 5	NTC 937 2004-02-25
Humedad/Moisture	2024 - 8 - 12	g/100g	9,54	Max 13	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25*

(**) Según Norma / According to Standard: Sin Norma de Referencia
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

CONCLUSIÓN: La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con el parámetro evaluado, según lo establecido en la NTC 937 para lentejas secas, para grado 3.
CONCLUSION: The sample received and analyzed in the laboratory complies with the evaluated parameter, as established in NTC 937 for dry lentils, for 3rd grade.

Fecha de Impresión/Printing date: Jueves 24 de agosto del 2024

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Laura Stefania Guerra Foronda
Química
Coordinadora Laboratorio
Fecha/Date: 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: MBM194620

Empresa / Company +	SOBERANA S.A.S.	**Telef/Phone +**	2853918
Sede / Headquarters +	Calidad - Producción	Km 1 vía Cereté Cienaga de Oro	
Producto / Product +	ARVEJA VERDE LA SOBERANA		
Muestra / Sample +	Identificación de la muestra: Lenteja verde la soberana ; Lote: 08/JUL/24 L113 ; Fecha de vencimiento: 08/09/25		
Fecha de Recepción / Reception Date	2024 - 08 - 09	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	26,1°C
Cantidad / Amount	2 UN	**Peso / Weight**	500 g
Contenedor / Container	Bolsa plástica impresa sellada / Sealed printed plastic bag		
Enviado por / Send by +	LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA LUIS ALBERTO HERNÁNDEZ BULA		
Aspecto / Aspect	Normal		
Olor / Smell	Propio		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis Microbiológicos / Microbiologic Analysis	Fecha ejecución análisis / Analysis execution date	Resultado / Result	Especificaciones / Specifications**	Método / Method	Trazabilidad / Traceability
Recuento de Escherichia coli UFC/g o mL* / Escherichia coli plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<10	Sin especificación.	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019	051480
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g*/ml* / Molds and yeasts plate count CFU/g*/ml*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	<100	5 000 Máx	NTC 5698- 2:2009 (ISO 21527-2:2008)	051257
Rcto Staphylococcus aureus coagulasa positivaUFC/g o mL*/S.aureus positive coagulase countCFU/g mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 17	<100	<100	AOAC 975.55, AOAC 987.09F 21th,2019	051417
Detección de Salmonella spp/25g o mL* / Detection of Salmonella spp/25g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 16	Ausencia	Ausencia	AOAC 2013.01 21th,2019, AFNOR BIO 12/32-10/11	051502-051405
Recuento de Bacillus cereus UFC/g o mL* / Bacillus cereus plate count CFU/g or mL*	FS: 2024 - 08 - 12 FR: 2024 - 08 - 13	<100	1 000 Máx	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	051375

(FS) Fecha de ejecucion / Execution date
(FR) Fecha de reporte / Report date
(**) Según Norma / According to Standard: Parámetro INVIMA
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+)Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

La muestra recibida y analizada en el laboratorio cumple con las especificaciones microbiológicas establecidas para los parámetros evaluados. / The sample received and analyzed in the laboratory complies with the microbiological specifications established for the parameters evaluated.

Fecha de Impresión/Printing date Jueves 24 de agosto del 2024

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner

ISO/IEC 17025:2017
10-LAB-053

Angela Maria Calvache Recalde
Bacterióloga
Jefe Microbiología
Fecha/Date 2024 - 08 - 21

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S.
Carrera 42 Nº 10-37 Medellín
Colombia
PBX (4) 4031100 / FAX (4) 268 1996
www.tecnimicro.net

Una empresa del grupo MERIEUX NutriSciences

Escaneado con CamScanner