NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL RADICAL
MARCAS COMERCIALES	CERECOL, LA 14, EL CAFETAL, EL LAGO
IMAGEN COMERCIAL	
EMPACADOR	CERECOL S.A.S NIT. 9000055494-6 AV.LAS AMÉRICAS - MERCASA GALPÓN 3 BODEGA 1 BELMONTE PEREIRA, RISARALDA Tel. 3204419 - 3204427 E-mail. gerencia.cerecolsas@gmail.com
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	SON GRANOS SECOS (SEMILLAS), DE FORMA OBLONGAS ARRIÑONADAS Y ALARGADAS, DE COLOR OSCURO, DE TAMAÑO ENTRE 1-2 POR 0,5-1,5 cm, QUE SE EXTRAEN DE LAS LEGUMINOSAS; SON RICOS EN PROTEÍNAS VEGETALES Y CARBOHIDRATOS, BAJOS EN GRASA Y CONSTITUYEN UNA BUENA FUENTE DE FIBRA Y DE VITAMINAS INDISPENSABLES PARA EL SER HUMANO, YA QUE AYUDAN A NUESTRO METABOLISMO, IDEALES PARA REGULAR Y GENERAR ENERGÍA PARA LA ACTIVIDAD FÍSICA.
PROCESO DE ELABORACIÓN	RECEPCIÓN DEL GRANO YA SEA A GRANEL O EN BULTOS, REVISIÓN E INSPECCIÓN VISUAL PARA DETERMINAR AUSENCIA DE DAÑOS Y/O CONTAMINACIÓN, ALMACENAMIENTO DEL GRANO EN BULTOS, EN CONDICIONES DE AMBIENTE Y HUMEDAD CONTROLADAS PARA EVITAR SU DETERIORO; SELECCIÓN DEL GRANO PARA ELIMINAR CUALQUIER PARTÍCULA INDESEADA, TRASLADO AL ÁREA DE EMPAQUE DE PRODUCTO TERMINADO, VACIADO EN TOLVAS Y TRANSPORTE A TRAVÉS DE CANJILONES A LA ENVASADORA DONDE SE REALIZA EL LLENADO DE LOS TUBULARES DE EMPAQUE SEGÚN EL PESO DE LA REFERENCIA PARA EL CUAL HAYA SIDO PROGRAMADA LA MÁQUINA, REVISIÓN DE SELLADO DEL PRODUCTO Y LA MARCACIÓN DEL LOTE DE PRODUCCIÓN Y LA FECHA DE VENCIMIENTO, EMBALAJE POR PACAS SEGÚN LA PRESENTACIÓN, ALMACENAMIENTO EN BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO CON CONDICIONES DE AMBIENTE Y HUMEDAD CONTROLADAS, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y VENTA.
INGREDIENTES	99% FRIJOL RADICAL, 1% DE IMPUREZAS

NORMATIVIDAD	- LEY 09 / 1.979 - RESOLUCIÓN 2674 / 2.013 - CODEX STAND 198-1995 - CODEX STAND 171-1989	- CODEX STAND 153-1985 - RESOLUCIÓN 4506 / 2013 - RESOLUCIÓN 2906 / 2007 - RESOLUCIÓN 5109 / 2.005
CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS	- Humedad	- Máx. 15% +/-2%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	IMPUREZAS COLOR AROMA	- NO MAYOR AL 1% DEL TOTAL EMPACADO - CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO - SIN PRESENCIA DE AROMAS EXTRAÑOS
CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Coliformes Fecales *E.Coli.* *Salmonella ssp.* / 25g.	<10 UFC /g. o ml. Ausencia
PORCIÓN RECOMENDADA	60 GRAMOS EN CRUDO	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	MANTENGASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO ALEJADO DE OLORES FUERTES Y DE LA LUZ DIRECTA DEL SOL, UNA VEZ ABIERTO CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.	
FORMA DE PREPARACIÓN	LAVE EL GRANO Y RETIRE CUALQUIER TIPO DE SUCIEDAD PRESENTE, REMOJE POR MÍNIMO 4 HORAS EN UN VOLÚMEN DE AGUA 10 VECES MAYOR, LAVE NUEVAMENTE Y ESCURRA, COCINE HASTA ABLANDAR POR COMPLETO, SAZONE AL GUSTO.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	DEBE REALIZARSE DE MANERA QUE SE PERMITA CONSERVAR LAS CONDICIONES DEL PRODUCTO, SOBRE ESTIBAS PLÁSTICAS QUE AÍSLEN DEL PISO, EN VEHÍCULOS EXCLUSIVOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LOS CUALES DEBEN ENCUENTRARSE EN PERFECTAS CONDICIONES DE HIGIENE, PUEDEN SER TRANSPORTADOS CON OTROS ALIMENTOS SECOS O DE CONSERVACIÓN AL MEDIO AMBIENTE.	
VIDA ÚTIL	12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, EN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO ADECUADAS	
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA POR SER PRODUCTO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN	
EMPAQUE	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 2,0 BOLSA DE FIBRAS DE POLIPROPILENO PARA EMPAQUE A GRANEL	
PRESENTACIONES	Desde 100 g. Hasta 80 Kg.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	TODO TIPO DE POBLACIÓN	

Elaboró:
Luisa Fernanda Trejos Yepes
Ingeniera de Alimentos
MP No. 17254-306203 CLD