FRIJOL CARGAMANTO
MARCA: MARITZA

1. NOMBRE GENÉRICO



Frijol Cargamanto. (***Phaseolus vulgaris)***

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S

Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B

Nit. 860521637-7

3. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD

N° 2016007224

4. DESCRIPCIÓN

Grano procedente de los géneros phaseolus ssp. Y vigna, redondos, secos y limpios, libres de infestación, impurezas, no debe presentar olores objetables. Producto natural sin preservativos ni aditivos.

5. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g, 12500 g y 100 Lb

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1/4 taza (60g)	
Porción por envase	N/A Aprox.	
Cantidad por porción		
Calorías		200
Calorías de la grasa		0
		% valor diario*
Grasa Total 0,5g		1%
Grasa Saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 5 mg		**0%**
Carbohidratos Totales 37 g		12%
Fibra Dietaría 9g		36%
Azúcares 1 g		
Proteína 14 g		28%
Vitamina A 0%		Vitamina C 4%
Calcio 6%		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

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. empaque secundario (bolsa de polietileno transparente)

8. CARACTERISTICAS GENERALES

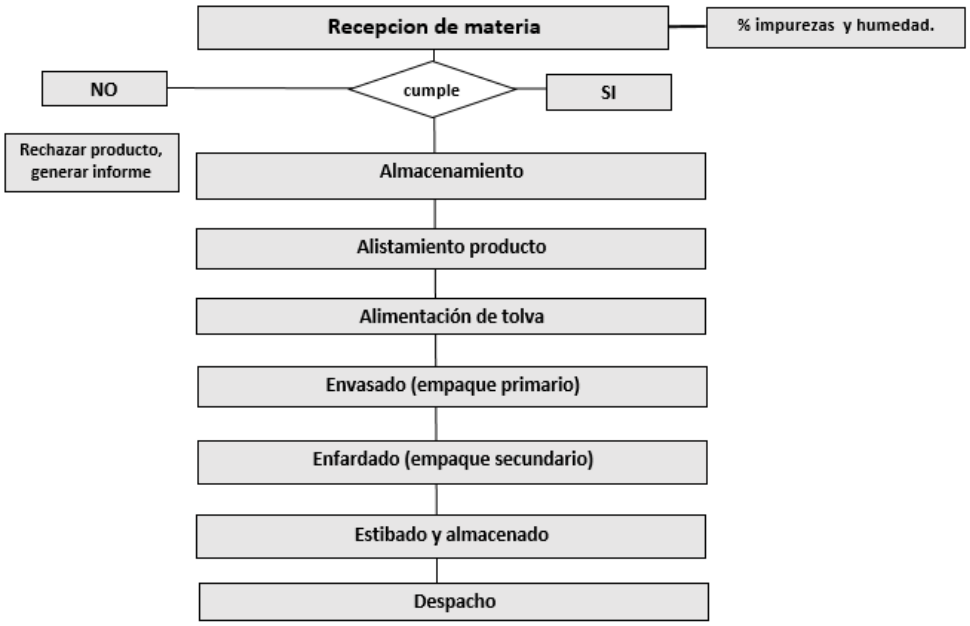
Grano tipo 1 grado 2

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,0%
Granos abiertos	1%
Materias duras	Máx. 0,2%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 2,0%
Variedades no contrastantes	5%
Humedad	Máx 11.21%
Impurezas	Máx. 1%

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. DIAGRAMA DE PROCESO



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 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto, determinado por análisis sensorial.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar 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 871 – 22 Dic 2005.
- Resolución 2674.