DENOMINACIÓN LEGAL:	ARVEJA	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	ARVEJA VERDE	
MARCAS:	LA FRIJOLERA-EL JINETE	
DESCRIPCIÓN:	Granos procedentes de la especie Pisum sativum L, con tegumentos externos de color verde o amarillo claro, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas, olores objetables y de residuos de metales tóxicos. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Tipo I o II, grado 2, Según NTC791 (Segunda actualización).	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color:	Verde pálido o amarillo claro
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Dura
	Apariencia:	Esférica
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Arveja seca	
INFORMACIÓN ADICIONAL DEL ROTULO:	Consumir preferiblemente según preparación descrita, después de abierto consuma en el menor tiempo posible.	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Lámina de polietileno de baja densidad (PEBD), calibre 1.8” colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro, en presentaciones de 250, 454, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco de polipropileno de 50kg. Bolsa paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4”.	
VIDA ÚTIL:	1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica. Fumigación: tres meses, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura ambiente, preferiblemente inferior a 24°C, en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.	
CONSUMIDOR POTENCIAL:	Dirigido a todo tipo de consumidor	
EXENCIÓN SANITARIA	N° 2012022680	
MATERIA (s) PRIMA (s)	Arveja Seca	

REVISÓ	**APROBÓ**
Directora de calidad	Gerencia
	

LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:

Resolución 2492 / 2022	Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional
Resolución 2674 / 2013	Modifica parcialmente el decreto 3075 de 1997.
Resolución 5109 / 2005	Etiquetado y Rotulado General.
Resolución 0333 / 2011	Etiquetado y Rotulado Nutricional.
Resolución 4506 / 2013	Contaminantes en alimentos.
Resolución 683 / 2012	Requisitos Higiénicos de materiales en contacto con el alimento.
Resolución 2906 / 2007	Límites máximos de residuos de plaguicidas en el alimento.
Resolución 16379 de 2003	Control metrológico del contenido de producto en preempacados.
NTC 791	Norma técnica para arveja

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

Requisitos NTC 791	Porcentajes máximos en masa
Humedad	13%
Granos dañados	3.0%
Granos partidos	2.0%
Granos abiertos	2.0%
Variedades de contraste	3.0%
No debe exceder los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Recuento de mesoaerobioS	Hasta 300.000 ufc / g
NMP de coliformes totales	----------
NMP de coliformes fecales y e. Coli	Menor de 3 / g
Recuento de mohos y levaduras	Hasta 5000 ufc / g
Recuento de staphylococco coagulasa positivo	Menor de 100 ufc / g
Recuento de bacillus cereus	Hasta 1000 ufc / g
Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs	----------

PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de granos. Las condiciones de transporte se deben realizar, teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Hidratación: en un recipiente coloque las arvejas así: 1 parte de arveja por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, las arvejas remojadas desde la víspera y con el agua de remojo, deje al fuego alto que piten durante 45 minutos, luego baje el fuego a medio y cocine durante media hora, destape y agregue el resto de los ingredientes, vierta agua al gusto, baje el fuego a bajo hasta obtener el calado deseado. Agregue sal al gusto.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES:	Se debe almacenar a temperatura ambiente, preferiblemente inferior a 24°C en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.
CONDICIONES DE RECHAZO:	Grano dañado, perforado o partido mayores al 3%, grano contaminado, empaque averiado y producto que, al momento de la entrega, tenga menos de 3 meses de vida útil.
IDENTIFICACION DEL LOTE Y VENCE	Se puede encontrar expresado de dos formas diferentes: **L 21/1 VEN 260524** **LOTE/ 21/1 VENCE /26/05/24** LOTE ó L: Lote 21: Semana del año en que se empacó el producto. /1 Día de la semana en el cual fue empacado (1 a 6) VENCE ó VEN: Vencimiento 26: Día de vencimiento 05: Mes de vencimiento. 24: Últimos dos dígitos del año de vencimiento
DIRECCION DE LA EMPRESA:	Calle 78 N° 46 -112 Bloque 28 Local 10 Central Mayorista
RAZON SOCIAL.	Granos y Cereales la Frijolera S.A.S
NIT:	900431905-4
TELEFONO, E-MAIL:	(4) 2854665 – 3611004 - 2553665 coord.calidad@gyclafrijolera.com

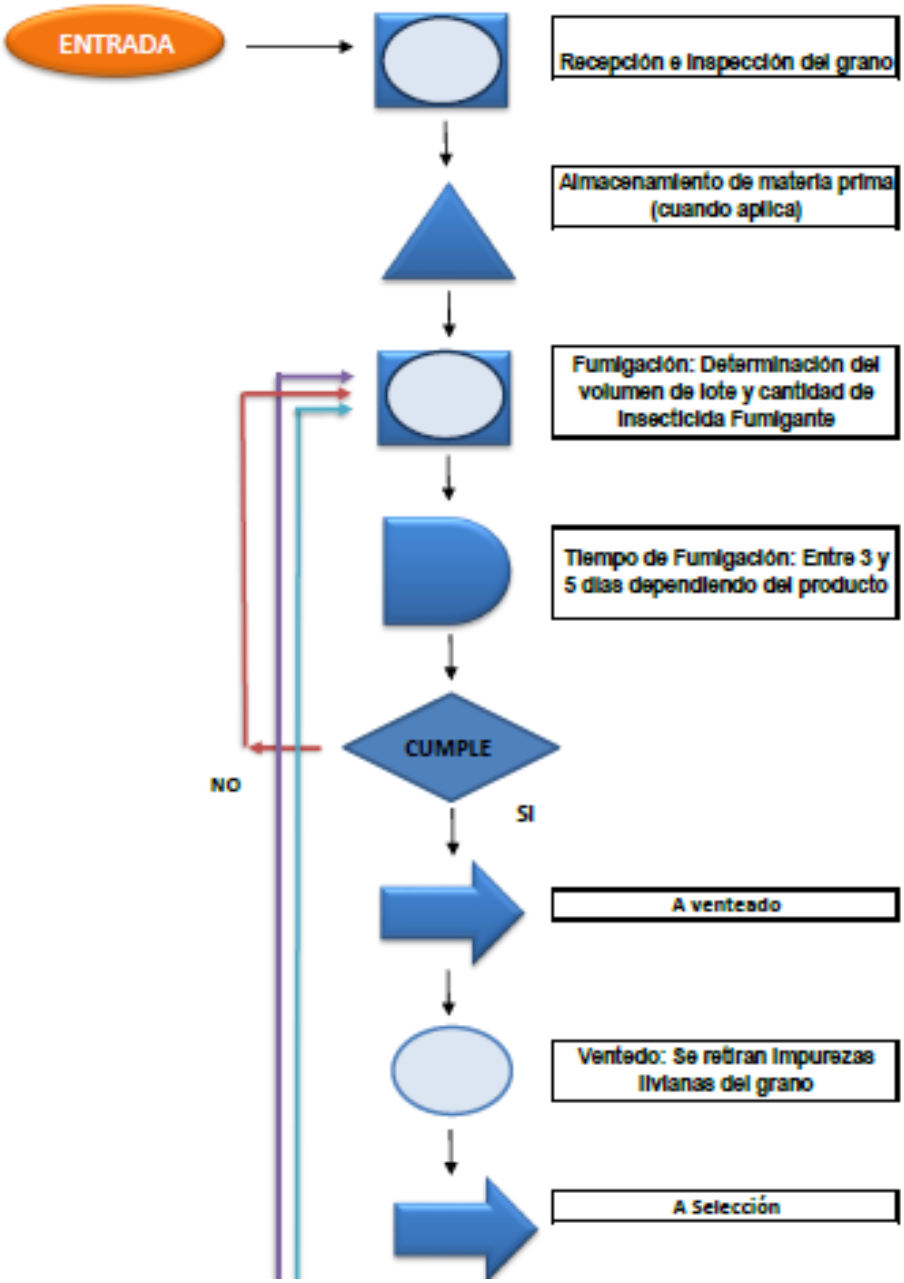
REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

TABLA NUTRICIONAL REF 500 g

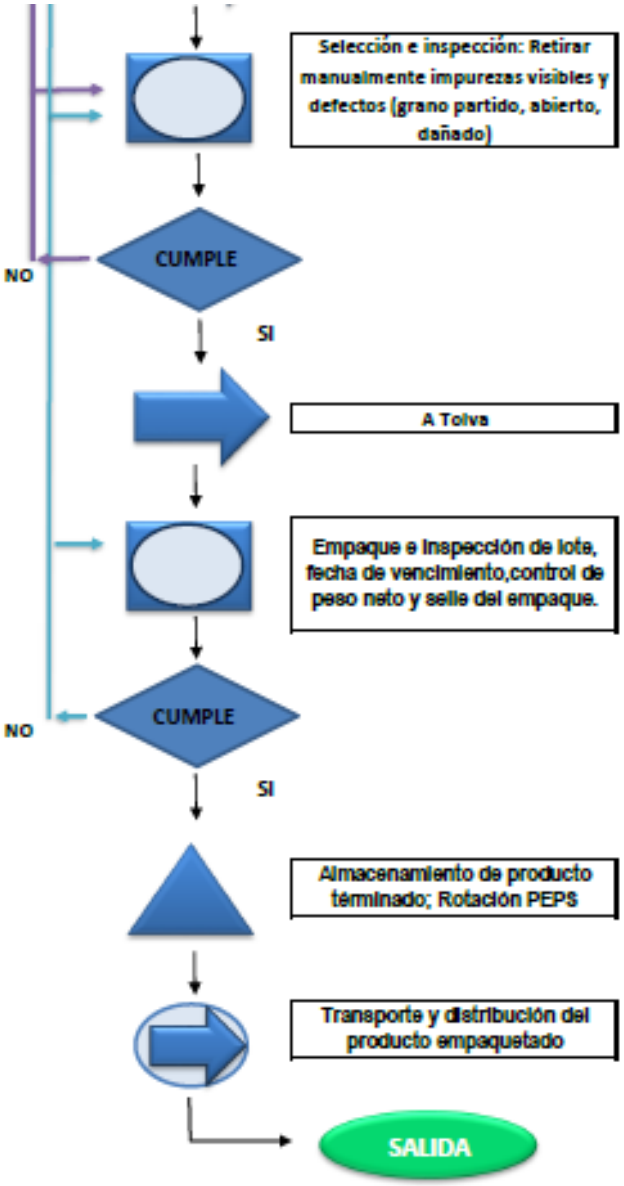
Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1/4 de taza (60 g) Porciones por envase: 8 Aprox.		
Calorías (Kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	374	224
Grasa Total	1.1 g	0.7 g
Grasa Saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa Trans	**0 g**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	60 g	36 g
Fibra dietaría	14 g	8.3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	24 g	14 g
Sodio	**15 mg**	**9 mg**
Vitamina A	22 µg ER	13 µg ER
Hierro	4.6 mg	2.8 mg
Calcio	60 mg	36 mg
Zinc	3.5 mg	2.1 mg

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia