	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-AV-01
		VERSIÓN: 02
	ARVEJA VERDE SECA	FECHA: 5/04/2017

NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTÍFICO	*Pisum sativum*
CLASIFICACIÓN	Tipo1 Grado 2, según NTC 791 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie *Pisum sativum L.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 791 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % arveja seca
REQUISITOS GENERALES	No se acepta arveja que posea olores objetables, con residuos de materiales tóxicos, que estén infectaos o infestados o contengan más del 1.0% de impurezas. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas exigidas por el Codex alimentarius. Tampoco aquellos que sobrepasen los límites, según el grado, de granos dañados, abiertos,
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 460g y 500g.
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13 cm Largo: 19 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Material: PEBD (Polietileno de baja densidad) Tipo de selle: Por impulso, calor continuo.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 47 cm - Ancho: 30 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.
CARACTERISTICAS DE EMPAQUE	La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos. Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012. Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**ATRIBUTO** / **CLASIFICACION** Color / Verde Sabor / Característico Olor / Propio del producto Textura / Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-AV-01
		VERSIÓN: 02
	ARVEJA VERDE SECA	FECHA: 5/04/2017

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Daños dañados	3.0%
Granos partidos	2.0%
Granos abiertos	2.0%
Variedades de contraste	3.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 13%
Impurezas	Max 0.1%

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
Parámetros	**Método**	**Lím. inf**	**Valor medio**	**Lím. Sup**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	< 3	< 3	< 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	< 100	< 100	< 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF	
Humedad	12.40 g
Energía	345 kcal
Proteínas	23.90 g
Grasa	0.80 g
Carbohidratos	60.50 g
cenizas	2.40 g

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-AV-01
		VERSIÓN: 02
	ARVEJA VERDE SECA	FECHA: 5/04/2017

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** **Metal** / **Contenido máximo (mg/kg)** Cadmio: 0.1 plomo: 0.2 **LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR (ppm)** Fludioxonil: 0.07 Glifosato: 5.0 Glufosinato-amonio: 3.0 Metidation: 0.1 Metiocarb: 0.1 Paration-metilo: 0.3 Piraclostrobin: 0.3
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 250 gr de arvejas secas, 1 cebolla, 1 ajo, una zanahoria picada, finalmente 3 tallos de apio y sal. Preparación: Poner las arvejas previamente remojadas desde el día anterior, lavarlas al día siguiente, colocarlas en una olla a presión cubrirla con agua, Adicionar los demás ingredientes tapar la olla y dejar que se cocinen durante 15 a partir de que comience a hervir.
VIDA ÚTIL	8 meses
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 4482344 - 2810136 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-AV-01
		VERSIÓN: 02
	ARVEJA VERDE SECA	FECHA: 5/04/2017

DIAGRAMA DE FLUJO	Fumigación Recepción de materia prima Análisis de materia prima Almacenamiento Alimentación de las tolvas Limpieza Disposición material de empaque Empaque Análisis producto terminado Estibado Almacenamiento Despacho

Elaborado por:

Jenny Villegas
ING. DE CALIDAD

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-AV-01
		VERSIÓN: 02
	ARVEJA VERDE SECA	FECHA: 5/04/2017

ARVEJA SECA

Empaque por 500 g.

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)

Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 210	**Calorías de Grasa** 5

	Valor Diario*
Grasa Total 0,5 g	3%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidrato Total 36 g	12%
Fibra dietaria 15 g	60%
Azúcares 5 g	
Proteína 15 g	

Vitamina A 2%	Vitamina C 2%
Calcio 4%	Hierro 15%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4