CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia



FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-011	**VERSIÒN:** 04 **Fecha Actualización:** 21/10/2019	**NIT:** 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**FRIJOL BLANQUILLO**	
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos de procedencia nacional. Variedad frijol Blanquillo. Corresponde a frijol tipo 1 grado 2 con tamaño, forma y color característicos. Se permite la presencia de: Granos dañados 2% Granos abiertos 1% Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2% Variedades No Contraste 5% Humedad máxima del 15%. Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano.	
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Blanquecino OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto	
COMPOSICIÓN	Blanquillo procedentes de la especie *Phaseolus vulgaris*	
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 Kg	
REGISTRO SANITARIO	No requiere Registro Sanitario Según Res.2674/2013 Articulo 37	
USOS	(Ver receta en el empaque)	
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5	
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad	
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg	
VIDA ÚTIL	8 meses bajo condiciones de temperatura ambiente	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 460 gramos de Blanquillo Unidad por 500 gramos de Blanquillo Unidad por 50000 gramos de Blanquillo	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 333 del 2011	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.

	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
	NTC 871	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir el Frijol blanquillo para consumo.
NORMATIVIDAD	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados

NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	Máximo 15 % m/m Según NTC 871

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	Máximo 300000 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Fecales	<3 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Totales	N.A
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 UFC/g (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras(L)	Máximo 50000 UFC/g (Invima)
Recuento de Bacillus Cereus	Máximo 1000 UFC/g (Invima)
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

****INVIMA**

APORTE NUTRICIONAL (500 GRAMOS)

Tamaño de la porción: 50 g	
Porciones por envase: 10	
Cantidades por Porción	
Calorías: 190 kcal — Calorías de la Grasa: 7 kcal	
	%Valor Diario*
Grasa Total: 1 g	1 %
Carbohidratos Total: 37 g	12 %
Proteína: 12 g	24 %

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya, avena y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Díaz Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		