	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FBQ-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL BLANQUILLO	FECHA: 19/01/2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol blanquillo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del género *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011 - Resolución 719/2015 - Resolución 683 de 2012 - Resolución 4143 de 2012
INGREDIENTES	100 % frijol blanquillo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como corteza pedazos de tallos o vainas, insectos muertos o partes de los mismos etc.
PRESENTACION COMERCIAL	• Bulto x 50 kilos • Arroba de: 460 gramos y 500 gramos.
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 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: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	CLASIFICACION
Color	Beige
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FBQ-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL BLANQUILLO	FECHA: 19/01/2021

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Materia dura	0.2%
Daños dañados	2.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	2.0%
Variedades no de contrastes	5.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%

MICROBIOLÓGICO	
Parámetros	**Especificación**
Recuentos coliformes fecales NMP/g/ml	<3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	<8.000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positiva UFC/g/ml	<100
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g/ml	<350.000

BROMATOLOGICO	
Humedad	< 15 %
Energía	349 kcal
Proteínas	19.03 %
Grasa	0.97 %
Carbohidratos	66.08 %
Cenizas	2.20 %

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FBQ-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL BLANQUILLO	FECHA: 19/01/2021

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** GLUFOSFINATO-AMONIO: 2.0 OXIDEMETON-METILO: 0.1 QUINTOCENO: 0.02 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** **Metal** / **Contenido máximo (mg/kg)** Cadmio: 0.1 plomo: 0.2
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: 1 Lb de Blanquillo, 4 Papas picadas, 6 tazas de agua, 1 zanahoria, 1 cebolla, 1 tomate, ½ Pimentón, cilantro finamente picado y sal. Preparación: Con un día de anterioridad, lavar, seleccionar los blanquillos y dejar en remojo. Para el guiso, sofreír la cebolla, el tomate y el pimentón en un poco de aceite hasta que dore. En una olla exprés poner los blanquillos en su tinta, las papas y la zanahoria, dejar cocinar por 30 minutos o hasta que ablanden los blanquillos. Retirar del fuego y agregar el guiso, dejar cocinar 20 minutos más hasta que espesen, añada sal, cilantro y condimentos al gusto.
VIDA UTIL	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 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FBQ-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL BLANQUILLO	FECHA: 19/01/2021

DIAGRAMA DE FLUJO	Fumigación Recepción de materia prima. Análisis de materia prima Almacenamiento Alimentación de las tolvas Limpieza Empaque Análisis de producto Almacenamiento Despacho

Elaborado por:

Jenny Villegas
INGENIERA DE CALIDAD