	FICHA TÉCNICA **FRIJOL BLANQUILLO**	**Código:** CA-FT-03 **Versión:** 07 **Vigencia a partir de:** 02-02-2026

DENOMINACIÓN LEGAL:	FRIJOL	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	FRIJOL BLANQUILLO	
MARCAS:	LA FRIJOLERA	
DESCRIPCIÓN:	Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, perteneciente a la familia Vigna Spp., sin presencia de hongos, olores objetables o residuos de materiales tóxicos. Posee un grado de desarrollo tal, que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Frijol Tipo II, grado 2, Según NTC 871 (Segunda Actualización)	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color:	Blanco crema
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Dura y lisa
	Apariencia:	Ovalado, compacto
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Ingredientes 100 % frijol blanquillo	
NUTRICIONALES	Formato simplificado según la Resolución 810 de 2021, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500 g, por el tamaño de la porción recomendada que son 60 g. Esto equivale a 8 porciones aproximadamente. Esta operación se hace con cada una de las referencias	
USO PREVISTO	Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.	

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1/4 de taza (60 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 8

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**373**	**224**
Grasa	1.1 g	0.7 g
Grasa sat.	**0 g**	**0 g**
Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carb. Total	62 g	37 g
Fibra	15 g	9 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Az. Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	13 g
Sodio	**15 mg**	**9 mg**
Vit. A	0 µg ER	0 µg ER
Hierro	6.2 mg	3.7 mg
Calcio	133 mg	80 mg
Zinc	3.7 mg	2.2 mg

No es fuente significativa de Vit. D.

	FICHA TÉCNICA **FRIJOL BLANQUILLO**	**Código:** CA-FT-03 **Versión:** 07 **Vigencia a partir de:** 02-02-2026

CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo masivo a partir de los seis meses.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Lámina de polietileno de baja densidad (PEBD), calibre 1.8" colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro, en presentaciones de 250, 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.
EXENCIÓN SANITARIO	N° 2012022680
MATERIA PRIMA	Ingrediente 100 % Fríjol Blanquillo
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	

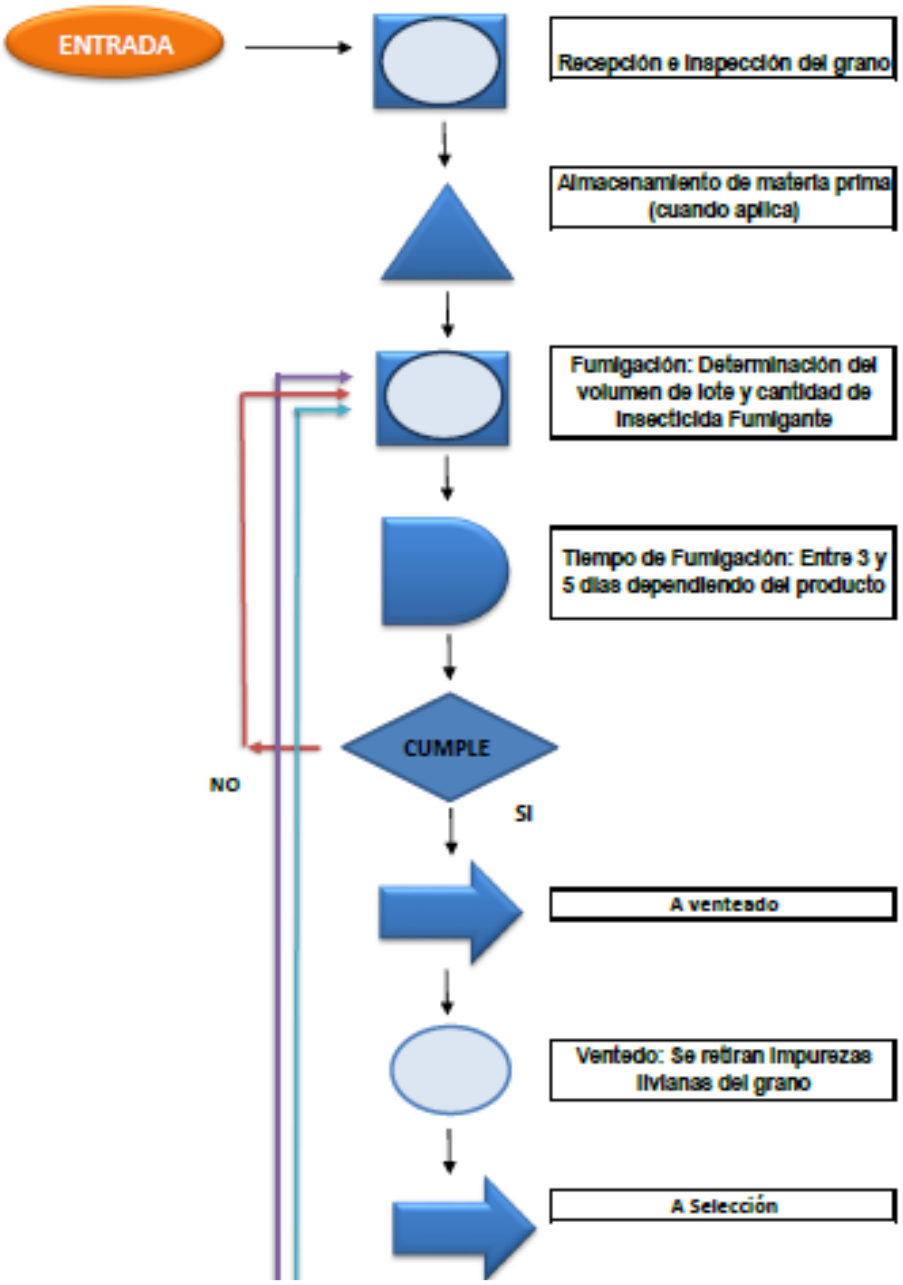
Resolución 2492 / 2022	Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional
Resolución 2674 / 2013	Modifica parcialmente el decreto 3075 de 1997.
Resolución 5109 / 2005	Etiquetado y Rotulado General.
Resolución 4506 / 2013	Contaminantes en alimentos.
Resolución 683 / 2012	Requisitos Higiénicos 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 871	Norma técnica para frijol
Resolución 1407 de 2022	Fija los límites microbiológicos obligatorios para garantizar la seguridad del consumidor.
La Resolución 15141 de 2024	Regula la producción, importación y exportación de semillas, incluyendo parámetros de calidad para granos destinados a la siembra.
Resolución 3709 de 2015	Establece los niveles máximos permitidos de contaminantes como el plomo o cadmio en alimentos para consumo humano.

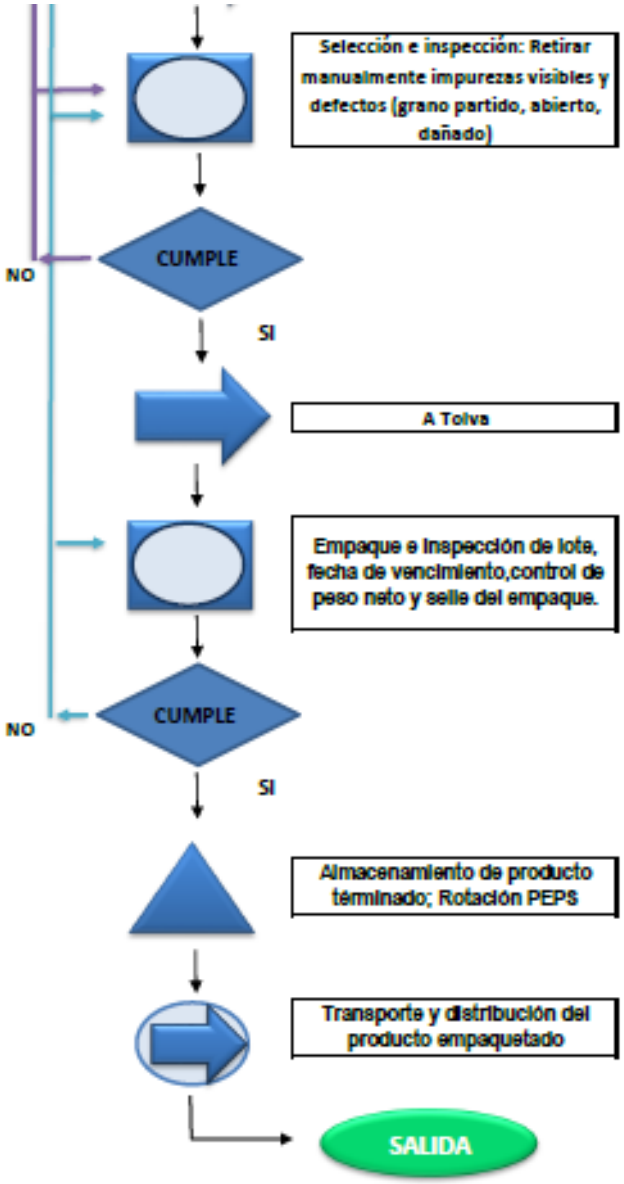
	FICHA TÉCNICA **FRIJOL BLANQUILLO**	**Código:** CA-FT-03 **Versión:** 07 **Vigencia a partir de:** 02-02-2026

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:	<table><tr><th>Requisitos NTC 871</th><th>Porcentajes máximos en masa</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>15%</td></tr><tr><td>Materia dura</td><td>0.2%</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>2.0%</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>2.0%</td></tr><tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr><tr><td>Variedades no contrastantes</td><td>5.0%</td></tr><tr><td>Impurezas</td><td>1.0%</td></tr><tr><td colspan="2">No debe exceder los límites de residuos de plaguicidas permitidos por el Codex Alimentarius)</td></tr></table>
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:	<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th></tr><tr><td>Bacillus Cereus ufc / g</td><td>De 300 a 1000 ufc / g</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella Ssp / 25 g</td><td>Ausencia en 25 g</td></tr><tr><td>E.Coli ufc / g</td><td>Menor de 10 ufc / g</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>De 1000 a 2000 ufc / g</td></tr></table> Resolución 1407 de 2022, Numeral 7.13
PRUEBA DE VIDA UTIL:	Análisis fisicoquímico y microbiológico
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 los frijoles así: 1 parte de frijoles por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, los frijoles remojados 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 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: **LOT: 01/5 VEN 020127** **LOTE/ 01/5 VENCE /02/01/27** LOTE ó LOT Lote 01: 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 02: Día de vencimiento 01: Mes de vencimiento. 27: Últimos dos dígitos del año de vencimiento
INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	**Granos y Cereales la Frijolera S.A.S** NIT: 900431905-4 Carrera. 46 N.º 81 - 196, Bloque 28, Local 10-11, Itagüí, Antioquia, Colombia, (604) 2854665 – 3611004 - 2553665 Correos de contacto: directorcalidad@gyclafrijolera.com; coord.calidad@gyclafrijolera.com, lafrijolerarg@hotmail.com; www.lafrijolera.com.co

FLUJOGRAMA DEL PROCESO





Elaborado por	Aprobado por
Claudia Andrea Tejada Posada	**Gabriel Jaime Giraldo**
Directora de Calidad	Gerente