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-035	**VERSIÒN:** 01 **Fecha Actualización:** 27/05/2021	**NIT:** 900314952-1

NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**FRIJOL CARGAMANTO BLANCO**
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos de procedencia nacional. Variedad frijol Cargamanto blanco común. 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 entre 7% y 17%. Materia dura 0.2% Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano. Norma que determina el % de humedad NTC 529.
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Blanco Moteado OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores

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

	TEXTURA: Característica del producto
COMPOSICIÓN	Frijol Cargamanto blanco variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Paca x 25 unidades por 1000 gramos Bulto por 50 Kg
REGISTRO SANITARIO	No requiere Registro Sanitario Según Res. 2674 del 2013
USOS	(Ver receta de 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 Paca x 25 unidades por 1000 gramos Bulto por 50 Kg
VIDA ÚTIL	3 meses bajo condiciones de temperatura
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 Frijol Cargamanto blanco Unidad por 500 gramos de Frijol Cargamanto blanco Unidad por 1000 gramos de Frijol Cargamanto blanco

NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	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 fríjol para consumo.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	NTC 529	Esta norma determina los contenidos de humedad.
	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

PARÁMETRO FISICOQUIMICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	
HUMEDAD	%m/m	***	GTC 156:2007 - NTC de acuerdo a la matriz	Gravimetria.	
CENIZAS	% m/m	***	A.O.A.C. Official Methods 923.03 edición 17	Gravimétrica	
FIBRA CRUDA	% m/m	***	A.O.A.C 962.09 Ed 19	Filtrado intermedio	

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

CALORIAS	kcal/100g	***	Cálculo	Cálculo	
CARBOHIDRATOS TOTALES	%m/m	***	Cálculo	Cálculo	
GRASA TOTAL	%m/m	***	AOAC 950.54 Ed. 18	Gravimetría	
PROTEíNA	g/100g	***	AOAC 2001.11 EOMA 2005	Volumétrica	

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 4832:2006	Recuento en placa
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 16649-2:01	Recuento en placa
RECUENTO DE MICROORGANISMOS MéSOFILOS AEROBIOS (UFC/G,ML)*	UFC/g ó UFC/ml	<300000	ISO 4833-1:2013	Recuento en Placa
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G ó ML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<5000	NTC 5698-1:2009	Recuento en placa (SPC)
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/GóML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<100	Microval 2008 LR14 Compact Dry XSA	Recuento en placa
DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G	UFC/25g	Ausente/25g	NTC 4574:2007	Recuento en placa
RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	U.F.C/g o U.F.C/mL	<1000	NTC 4679:2006	Recuento en placa

**INVIMA

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

APORTE NUTRICIONAL (500 GRAMOS)	**Tamaño de la porción**: 50 g **Porciones por envase**: 10 **Cantidades por Porción** **Calorías:** 180 kcal — Calorías de la Grasa: 5 kcal **%Valor Diario***

Grasa Total: 0 g	0%
Carbohidratos Total: 30 g	10%
Fibra dietaría: 10 g	40%
Proteína: 11 g	22 %
Hierro	12%

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido.
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.		