	FICHA TECNICA FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	CODIGO: FT-FCBL-01
		VERSIÓN: 02
		FECHA: 5/04/2016

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto blanco
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto blanco
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara 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 - 500 gramos
EMPAQUE Y DIMENSIONES DEL PRODUCTO	**DIMENSIONES** **460/500g** Ancho: 13.0 cm Largo: 21.0 cm Calibre: 2 mil/pul **MATERIAL:** PEBD **Bulto x 50 Kg** Ancho: 100 cm Largo: 61 cm Calibre: 2 mil/pul **MATERIAL:** PP
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.
CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO	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 productos terminados y materias primas. Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011

	FICHA TECNICA FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	CODIGO: FT-FCBL-01
		VERSIÓN: 02
		FECHA: 5/04/2016

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	**CLASIFICACION**
Color	Beige con manchas rojas
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Dura

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Porcentajes máximos en masa	
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%

TABLA DE COMPOSICION (en 100 gramos de producto)	
Humedad	11.90 %
Energía	346 kcal
Proteínas	22.80 %
Grasa	1.50 %
Carbohidratos	60.40 %
cenizas	3.40 %

	FICHA TECNICA FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	CODIGO: FT-FCBL-01
		VERSIÓN: 02
		FECHA: 5/04/2016

REQUISITOS ESPECIFICOS

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
parámetros	**metodología**	**Límite inferior**	**Valor medio**	**Límite superior**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

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.

	FICHA TECNICA FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	CODIGO: FT-FCBL-01
		VERSIÓN: 02
		FECHA: 5/04/2016

INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 1 libra de frijol cargamanto blanco, 2 plátanos verdes, Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo Preparación: Dejar los frijoles en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión, cuando piten dos veces agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente. Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo, y mezclar a los frijoles., dejar espesar con la olla destapada por un momento
VIDA UTIL	6 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 Fax: 3615890 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia

	FICHA TECNICA FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	CODIGO: FT-FCBL-01
		VERSIÓN: 02
		FECHA: 5/04/2016

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

Jenny Villegas
INGENIERA DE CALIDAD

	FICHA TECNICA FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	CODIGO: FT-FCBL-01
		VERSIÓN: 02
		FECHA: 5/04/2016

FRIJOL CARGAMANTO BLANCO

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** 10	
		Valor Diario*	
Grasa Total 1 g		2%	
Grasa Saturada 0 g		0%	
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg		0%	
Sodio 10 mg		0%	
Carbohidrato Total 38 g		13%	
Fibra dietaria 15 g		60%	
Azúcares 3 g			
Proteína 12 g			
Vitamina A 0%		Vitamina C 8%	
Calcio 8%		Hierro 20%	
*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	

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.