	FICHA TÉCNICA CARGAMANTO.	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA.FT-08
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 05
	Fecha de elaboración: 25/04/2023	**Página** 1 de 6

DENOMINACIÓN LEGAL:	FRIJOL.	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO	
MARCAS:	LA FRIJOLERA	
DESCRIPCIÓN:	Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, en forma de riñón grande, entero con color y manchas características brillante, sin presencia de hongos, superficie lisa, libre de olores extraños perteneciente a la familia Phaseolus Spp. 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 I, grado 2, Según NTC 871 (Segunda Actualización).	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color:	Rojo y/o color crema con vetas rojas y/o rosadas
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Dura y lisa
	Apariencia:	Redondeado, compacto
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Frijol Cargamanto Blanco	
INFORMACIÓN ADICIONAL DEL ROTULO:	Consumir preferiblemente según preparación descrita, después de abierto consuma en el menor tiempo posible.	
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.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura ambiente, preferiblemente inferior a 24°C, en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad, y del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.	
CONSUMIDOR POTENCIAL:	Dirigido a todo tipo de consumidor	
EXENCIÓN SANITARIA	N° 2012022680	
MATERIA (s) PRIMA (s)	Fríjol Cargamanto Rojo y/o Blanco	

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia
	

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 0333 / 2011	Etiquetado y Rotulado Nutricional.
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

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

Requisitos NTC 871	Porcentajes máximos en masa
Humedad	15%
Materia dura	0.2%
Granos dañados	2.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	2.0%
Variedades no contrastantes	5.0%
Impurezas	1.0%
No debe exceder los límites de residuos de plaguicidas permitidos por el Codex Alimentarius)	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Recuento de mesoaerobios	Hasta 300.000 ufc / gr
NMP de coliformes totales	----------
NMP de coliformes fecales y e. Coli	Menor de 3 / gr
Recuento de mohos y levaduras	Hasta 5000 ufc / gr
Recuento de staphylococco coagulasa positivo	Menor de 100 ufc / gr
Recuento de bacillus cereus	Hasta 1000 ufc / gr
Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs	----------

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia
	

PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.
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 dañado, perforado o partido mayores al 2%, 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: **L 21/1 VEN 260524** **LOTE/ 21/1 VENCE /26/05/24** LOTE ó L: Lote 21: 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 26: Día de vencimiento 05: Mes de vencimiento. 24: Últimos dos dígitos del año de vencimiento
DIRECCION DE LA EMPRESA:	Calle 78 N° 46 -112 Bloque 28 Local 10 Central Mayorista
RAZON SOCIAL.	Granos y Cereales la Frijolera S.A.S
NIT:	900431905-4
TELEFONO, E-MAIL:	(4) 2854665 – 3611004 - 2553665 coord.calidad@gyclafrijolera.com

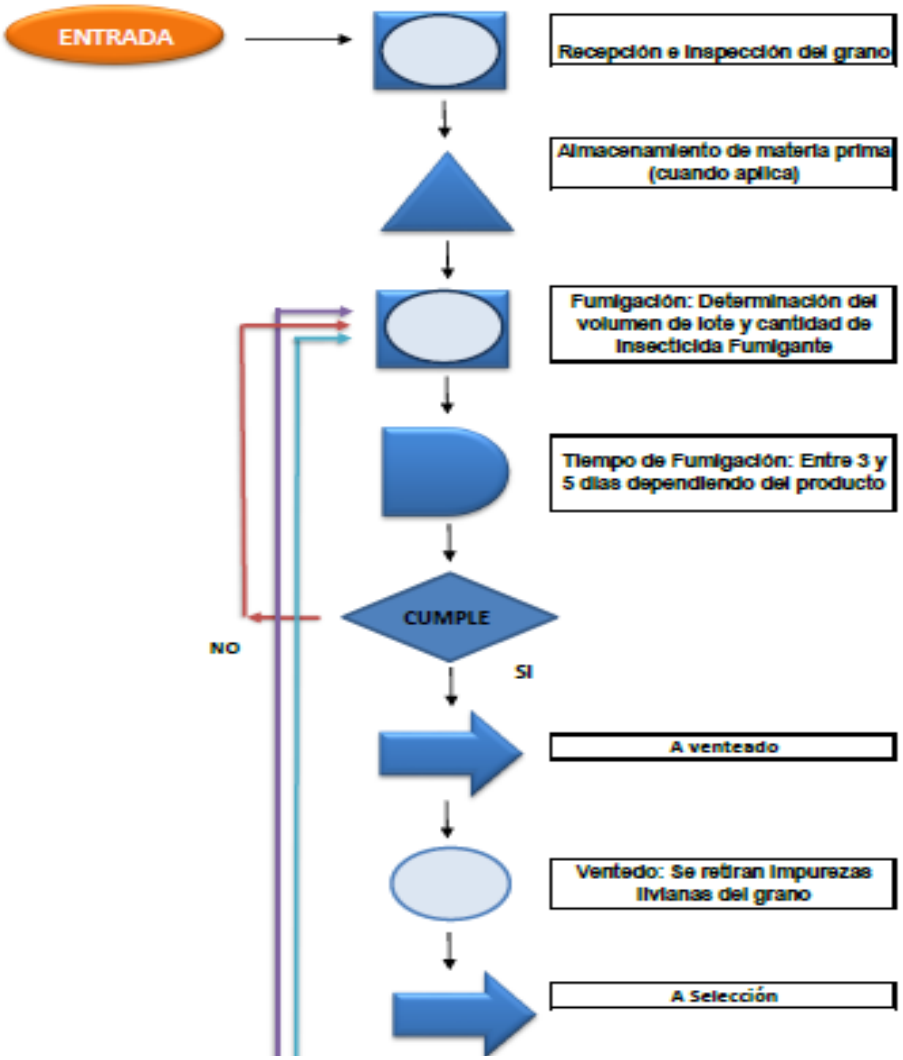
REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia
	

TABLA NUTRICIONAL 500 g

Información Nutricional		
Tamaño por porción 1/4 de taza (60 g) Porciones por envase 8 Aprox.		
Calorías (Kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	370	222
Grasa Total	1.2 g	0.72 g
Grasa Saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa Trans	**0 g**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	62 g	37 g
Fibra dietaría	13 g	7.62 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	13 g
Sodio	**8 mg**	**5 mg**
Hierro	6.8 mg	4.1 mg
Calcio	137 mg	82 mg
Zinc	2.5 mg	1.5 mg
No es fuente significativa de Vitamina A		

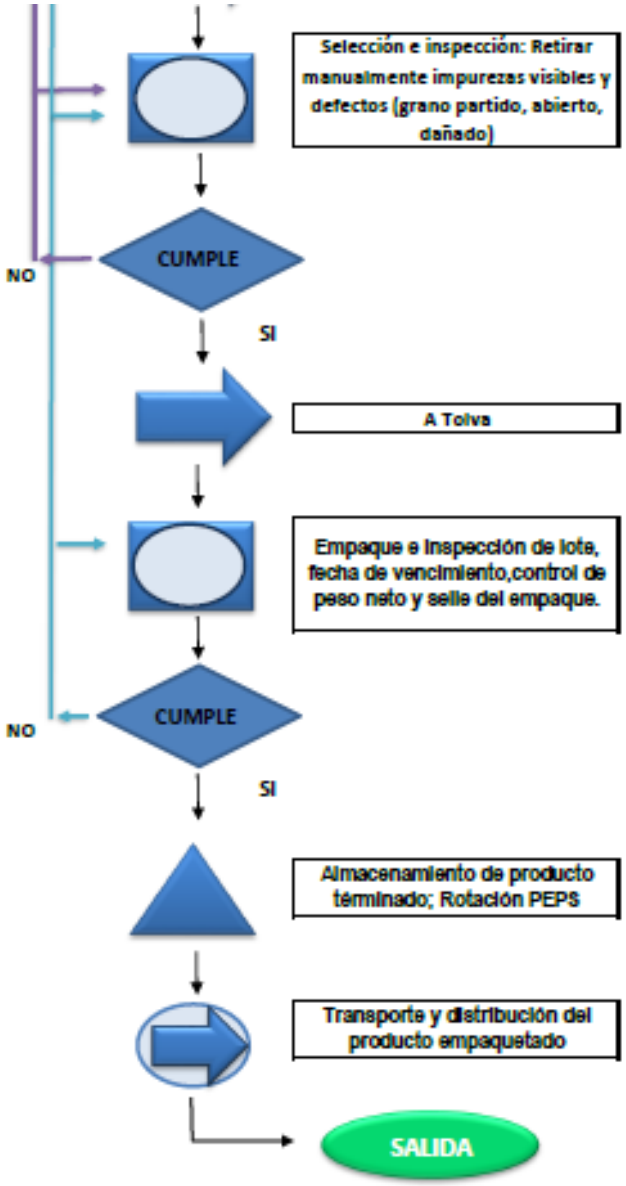
REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

.



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia