	FICHA TÉCNICA CARGAMANTO	Código: CA.FT-01
		Versión: 02
		Página **1** de **5**
		Fecha de actualización 11/04/2017

DENOMINACIÓN LEGAL:	FRIJOL
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	FRIJOL CARGAMANTO ROJO Y/O BLANCO
MARCAS:	LA FRIJOLERA, EL JINETE
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 Rojo y/o 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 no superior 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

ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

	FICHA TÉCNICA CARGAMANTO	Código: CA.FT-01
		Versión: 02
		Página **2** de **5**
		Fecha de actualización 11/04/2017

REGISTRO SANITARIO N °	Certificado de Exención N° 2012022680
MATERIA (s) PRIMA (s)	Fríjol Cargamanto Rojo y/o Blanco

LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:

Decreto 3075 / 1997	Condiciones higiénicas, infraestructura e instalaciones locativas.
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
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%

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	----------

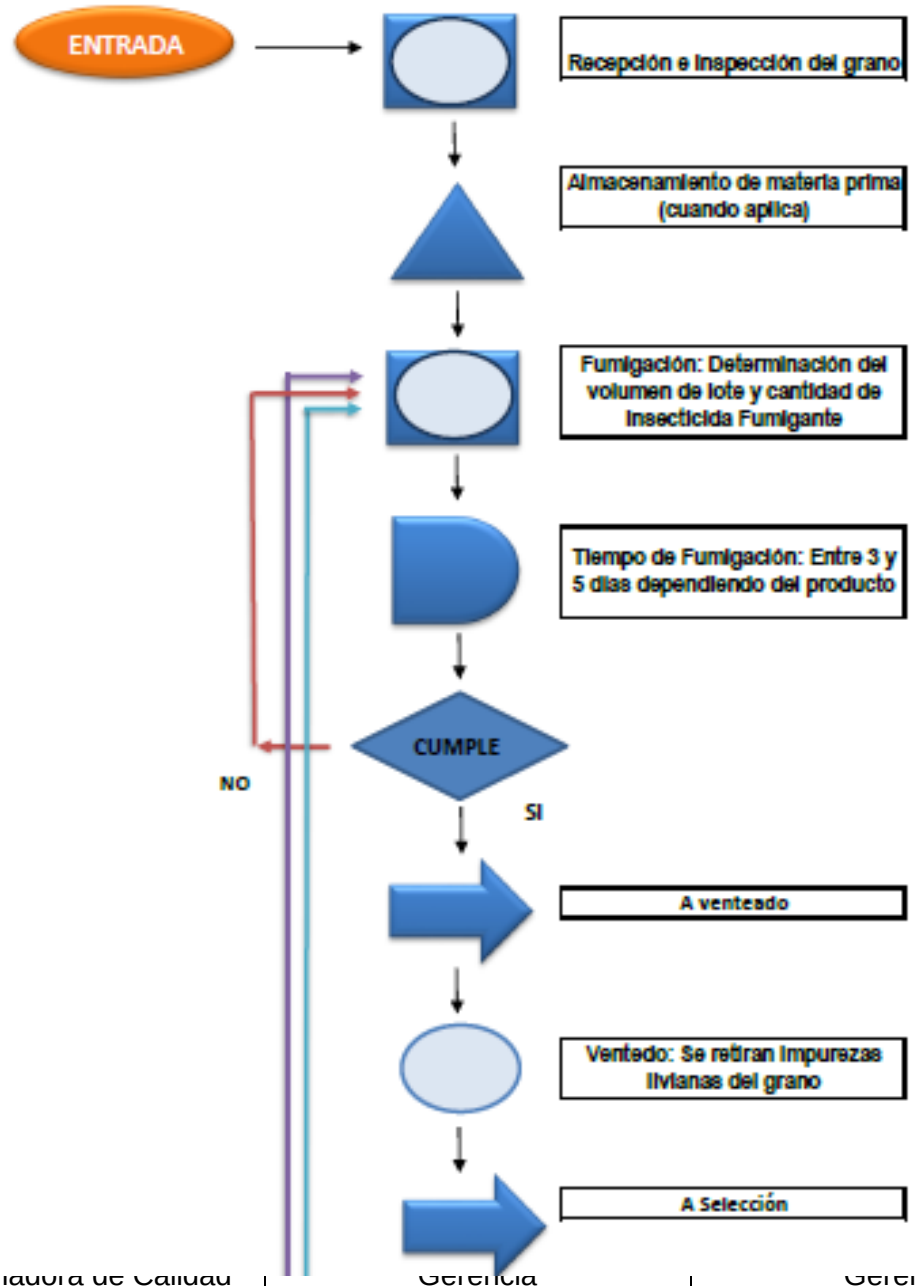
ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

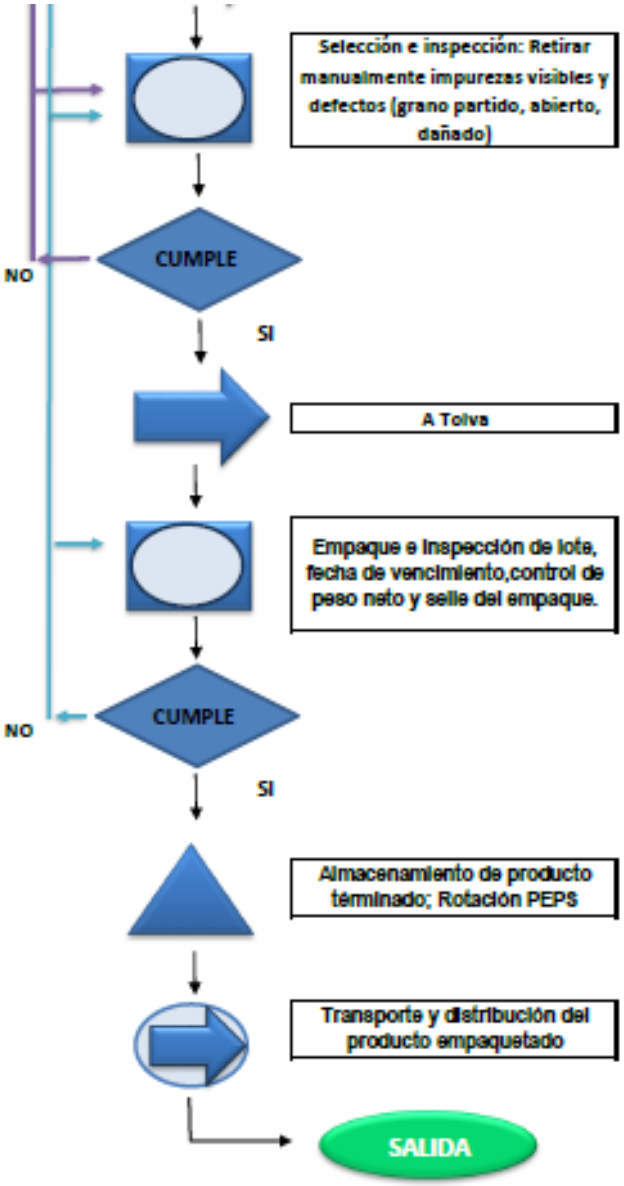
PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de granos
INSTRUCCIONES 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 remojadas 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, no superior 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 260518** **LOTE/ 21/1 VENCE /26/05/18** 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. 18: 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

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

	Calidad.lafrijolera@gmail.com

FLUJOGRAMA DEL PROCESO





ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia