	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FL-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 20/01/2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol lima
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del género *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011 - Resolución 719/2015 - Resolución 683 de 2012 - Resolución 4143 de 2012
INGREDIENTES	100 % frijol lima
REQUISITOS GENERALES	No se aceptará 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 y 1000 gramos.
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Material: PEBD (Polietileno de baja densidad) Tipo de selle: Por impulso, calor continuo.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	CLASIFICACION
Color	Rojo con manchas beige
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FL-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 20/01/2021

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
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%

MICROBIOLÓGICO	
Parámetros	**Especificación**
Recuentos coliformes fecales NMP/g/ml	<3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	<8.000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positiva UFC/g/ml	<100
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g/ml	<350.000

BROMATOLOGICO	
Humedad	< 15 %
Energía	344 kcal
Proteínas	21.54 %
Grasa	2.23 %
Carbohidratos	59.60 %
Cenizas	3.30 %

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FL-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 20/01/2021

REQUISITOS ESPECIFICOS	**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)** 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.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 1 libra de frijol lima, 4 papas picadas, 6 tazas de agua,1 zanahoria, 1 cebolla, 1 tomate, 1⁄2 pimentón, cilantro picado, y sal Preparación: Con un día de anterioridad lavar, seleccionar y dejar los frijoles en remojo. Para el guiso sofreír la cebolla, el tomate y el pimentón, en un poco de aceite hasta que dore. En una olla exprés mezclar los frijoles en su tinta, las papas y la zanahoria, dejar cocinar por 30 minutos o hasta que se ablande un poco el frijol lima. Retirar del fuego y agregar el guiso, dejar cocinar 20 minutos más hasta que espesen. Añadir sal y cilantro y condimentos al gusto.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto son limpios, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.
VIDA UTIL	8 meses
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FL-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 20/01/2021

DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 4482344 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.
DIAGRAMA DE FLUJO	Fumigación Recepción de materia prima. Análisis de materia prima Almacenamiento Alimentación de las tolvas Limpieza Empaque Análisis de producto Almacenamiento Despacho

Elaborado por:



Jenny Villegas
INGENIERA DE CALIDAD

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FL-01
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 20/01/2021

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)			
Porciones por envase 8 aprox.			
Cantidad por porción			
Calorías 210		**Calorías de Grasa** 9	
			Valor Diario*
Grasa Total 1 g			2%
Grasa Saturada 0 g			0%
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0%
Sodio 0 mg			0%
Carbohidrato Total 37 g			12%
Fibra dietaria 2 g			8%
Azúcares 12 g			
Proteína 12 g			
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
Calcio 10%		Hierro 15%	
*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	