	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-GRB-01
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 5/04/2017

NOMBRE DEL PRODUCTO	Garbanzos
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cicer arietinum L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2 según NTC 923 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie *Cicer arietinum L.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 923 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % garbanzo
REQUISITOS GENERALES	No se acepta garbanzos que posean olores, objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados e Impurezas superiores a 1.0%. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas de la legislación colombiana. tampoco aquellos que sobrepasen los límites, según el grado, de grano dañado, grano partido y variedades contrastantes
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 460g, 500g y 1000g.
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13 cm Largo: 19 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: 47 cm - Ancho: 30 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.
CARACTERISTICAS DE EMPAQUE	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 alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	CLASIFICACION
Color	Amarillo claro
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Dura rugosa

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-GRB-01
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 5/04/2017

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Grano dañado	4.0%
Grano partido	3.0%
Variedades contrastantes	3.0 %

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 14%
Impurezas	Max 0.1%

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
Parámetros	**Método**	**Lím. inf**	**Valor medio**	**Lím. Sup**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	< 3	< 3	< 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	< 100	< 100	< 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF	
Humedad	13.00%
Energía	364 kcal
Proteínas	19.60 %
Grasa	5.50 %
Carbohidratos	59.10 %
cenizas	2.80 %

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-GRB-01
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 5/04/2017

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR (ppm)** INDOXACARB: 0.2 TRIADIMEFON: 0.05 TRIADIMEFOL: 0.05 **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.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 1 libra de garbanzo, 2 plátanos verdes, 1 Cebolla, 1 tomate finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo Preparación: Dejar los garbanzos en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando pite la olla agregar los plátanos y volver a poner a pita hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo. Dejar espesar con la olla destapada por un momento.
VIDA UTIL	8 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 - 2810136 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-GRB-01
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 5/04/2017

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
ING. DE CALIDAD

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT- GRB-01
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 5/04/2017

GARBANZO

Empaque por 500 g.

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)

Porciones por envase 8

Cantidad por porción	
Calorías 220	**Calorías de Grasa** 30
	Valor Diario*
Grasa Total 3,5 g	5%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 14,5 mg	1%
Carbohidrato Total 35 g	12%
Fibra dietaria 10 g	40%
Azúcares 6 g	
Proteína 12 g	

Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 10%	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