	FICHA TÉCNICA GARBANZO.	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA.FT-10
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 04
	Fecha de elaboración: 27/05/2022	**Página** 1 de 6

DENOMINACIÓN LEGAL:	GARBANZO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	GARBANZO	
MARCAS:	LA FRIJOLERA, EL JINETE	
LA FRIJOLERA, EL JINETE	Granos enteros y sanos procedentes de la especie Cicer arietinum L, con tegumentos externos de color blanco, rojizo, castaño claro u oscuro uniforme, tipo I o II, grado 1, Según NTC 923 (Segunda actualización)	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color:	Castaño claro u oscuro
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Dura
	Apariencia:	Uniforme
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Garbanzo seco	
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)	Garbanzo Seco	

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia
	

LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:

Decreto 3075 / 1997	Condiciones higiénicas mínimas sobre BPM en la manipulación de alimentos.
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 923	Norma técnica para Garbanzo

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

Requisitos NTC 923	**Porcentajes máximos en masa**
Humedad	14 %
Granos dañados	2.0%
Granos partidos	1.0%
Variedades de contraste	1.0%
No debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos 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	----------

PRUEBA DE VIDA UTIL: Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando el 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 garbanzos así: 1 parte de garbanzos por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, los garbanzos 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 260523** **LOTE/ 21/1 VENCE /26/05/23** 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. 23: 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

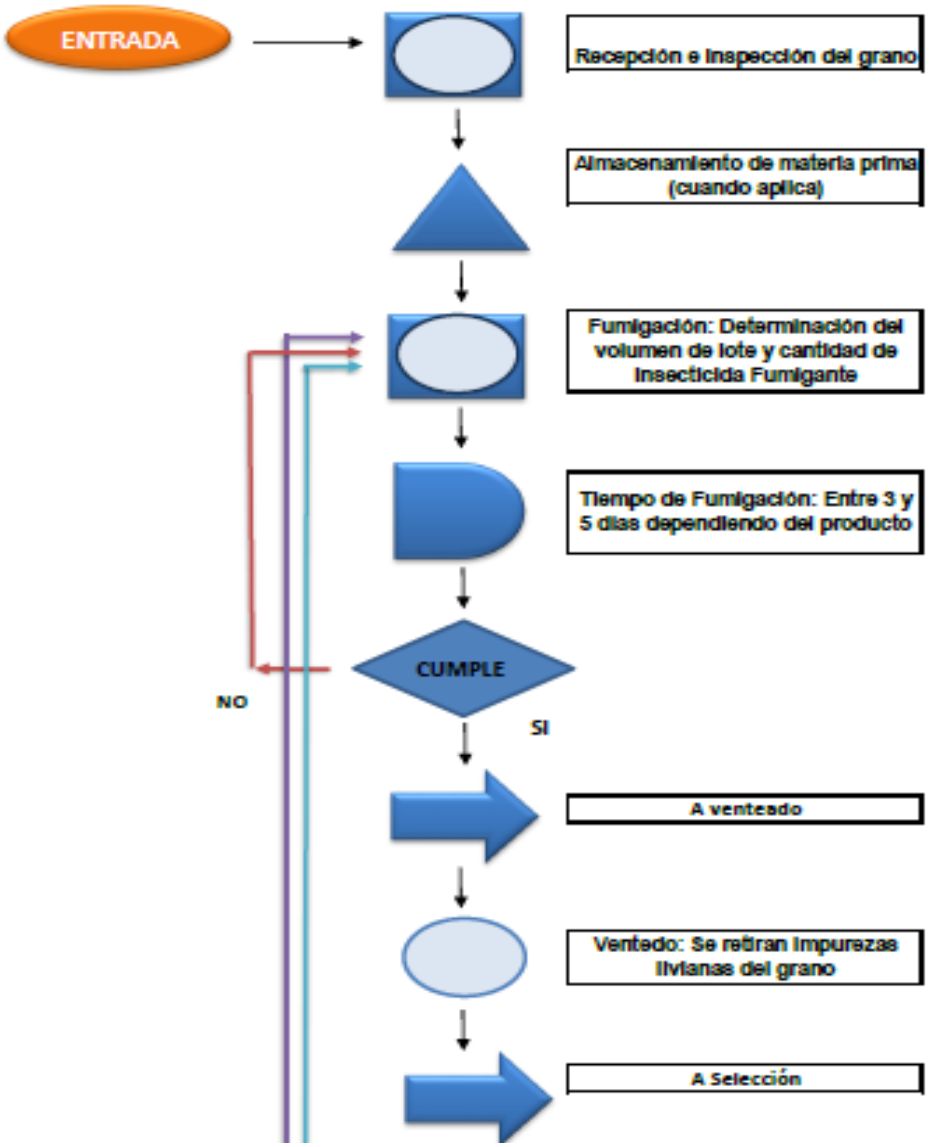
Tamaño por porción 1/4 taza (60 g)
Porciones por envase 8 Aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 220	Calorías de grasa 5
	Valor Diario*
Grasa Total 1.5 g	**2.5%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0mg	**0 %**
Sodio 5 mg	**0 %**
Carbohidrato Total 36g	**12%**
Fibra dietaría 10g	**40%**
Azúcares 1 g	
Proteína 15g	**30%**
Vitamina A 0 %	Vitamina C 5 %
Calcio 7%	Hierro 28%

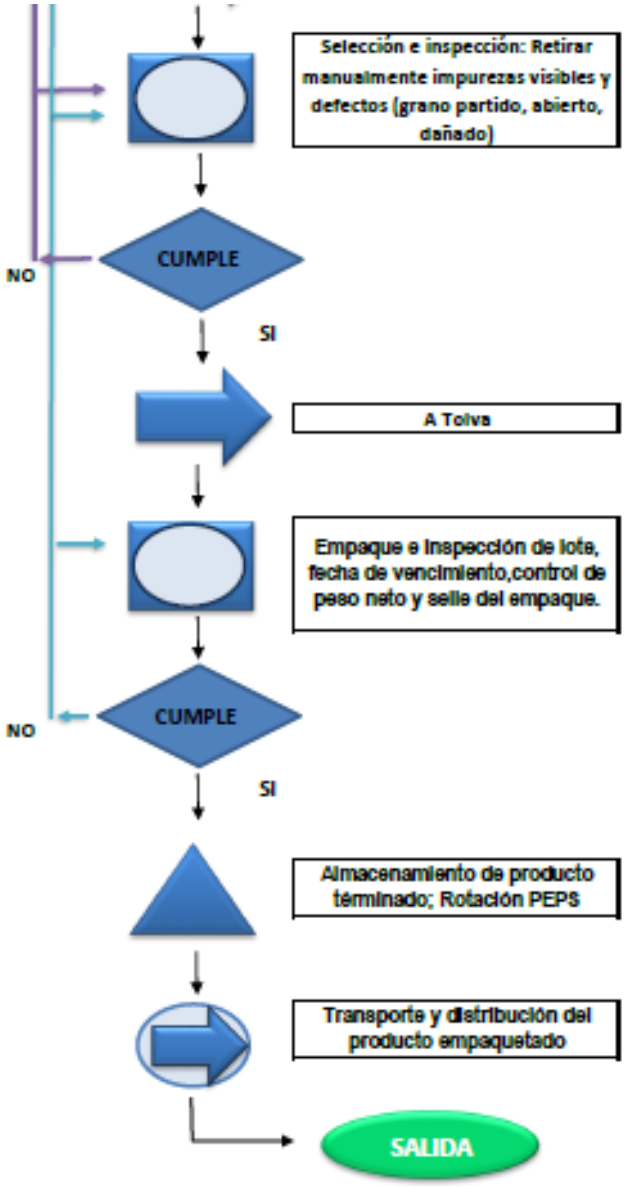
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia