<table>
<tr><td colspan="2">
</td><td colspan="2">FICHA TÉCNICA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Código: FTPT-SGC-043</td><td>VERSIÒN: 01
Fecha Actualización:
11/07/2025</td><td>NIT: 900314952-1</td></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EMPACADOR</td><td colspan="2">EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</td></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="2">LENTEJAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande Grado 1
mayor o igual que 7,5 mm con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe tener más del 1 % de impurezas.
La Lenteja Calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de
sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios,
exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.
Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma
y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas</td></tr>
</table>

	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio. Debe corresponder a la lenteja tipo 1, Grado 1. Granos dañados 1 % Granos abiertos 1 % Granos partidos 1 % Variedades de Contraste 2 % Materias duras máximo 0,1% Humedad entre el 7% y 17% Norma que cumple NTC 937.Lenteja seca para consumo humano. Última actualización. Norma que determina el % de humedad NTC 529.
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Verde amarillento SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto

COMPOSICIÓN	Lentejas procedentes de la especie Lens *sculenta Moench*
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 250 gramos Bolsa individual por 400 gramos Bolsa individual por 460 gramos Bolsa individual por 500 gramos Bulto por 50 Kilogramos
REGISTRO SANITARIO	No requiere según Resolución 2674 del 2013. Art 37
USOS	Pon las lentejas El Trece con el agua en una olla de presión, lleva a ebullición y luego deja de cocer a fuego medio por 15 min, añade las papas, los tomates pelado y cortados en cuadritos, más el pimentón, la cebolla, los ajos finamente picados y las hierbas finas, sofritos previamente. Añade a la preparación anterior a la zanahoria y todos los demás ingredientes, mezcla, cubre y deja cocinas 25 minutos a fuego lento o hasta que las papas estén cocidas; adiciona sal el trece al gusto.

EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5 Bulto por 50 kg: Fibra de polipropileno	
	Empaque Secundario: Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad	
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 250 gramos Paca x 25 unidades por 400 gramos Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 400 gramos de Lentejas Unidad por 460 gramos de Lentejas Unidad por 500 gramos de Lentejas Bulto por 50000 gramos de lenteja	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones

NTC 937	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la lenteja seca para consumo humano.
Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
NTC 926	Esta norma determina los contenidos de humedad de los granos.
Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
*** NTC 937**	**Lentejas seca**
Resolución 5109 de 2005:	**Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.**
Resolución 683 de 2012	**Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano**
*** Resolución 2492 de 2022:**	**Modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.**
Resolución 32209 de 2020:	**Reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.**
*** Resolución 4143 de 2012:**	**Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.**
*** Resolución 1407 de 2022:**	**establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.**
*** Resolución 2906 de 2007**	**Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.**

**CARACTERISTICAS FISICOQUIMICOS

PARÁMETRO FISICOQUIMICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO
HUMEDAD	%m/m		GTC 156:2007 - NTC de acuerdo a la matri
CENIZAS	% m/m		A.O.A.C. Official Methods 923.03 edición 1
FIBRA CRUDA	% m/m		A.O.A.C 962.09 Ed 19
CALORIAS	kcal/100g		Cálculo
CARBOHIDRATOS TOTALES	%m/m		Cálculo
GRASA TOTAL	%m/m		AOAC 950.54 Ed. 18
PROTEíNA	g/100g		AOAC 2001.11 EOMA 2005

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 4832:2006	Recuento en
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 16649-2:01	Recuento en
RECUENTO DE MICROORGANISMOS MéSOFILOS AEROBIOS (UFC/G,ML)*	UFC/g ó UFC/ml	<300000	ISO 4833-1:2013	Recuento en
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G ó ML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<5000	NTC 5698-1:2009	Recuento en pla
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/GóML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<100	Microval 2008 LR14 Compact Dry XSA	Recuento en
DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G	UFC/25g	Ausente/25g	NTC 4574:2007	Recuento en
RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	U.F.C/g o U.F.C/mL	<1000	NTC 4679:2006	Recuento en

**INVIMA

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya, avena y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** 
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:** 
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético). *Versión Dispuesta a cambios.		