	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-LNT-01
		VERSIÓN: 02
	LENTEJA	FECHA: 5/05/2018

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTÍFICO	*Lens sculenta, Moench*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 1, según NTC 937 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie *Lens esculenta, Moench*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 937 - Resolución 333 /2011 - Resolución 719/2015 - Resolución 683 de 2012 - Resolución 4143 de 2012
INGREDIENTES	100 % lenteja
REQUISITOS GENERALES	No se acepta lenteja que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestados o infectados. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius. Tampoco aquellos que sobrepasen los límites, según el grado, de materia dura, granos dañados, partidos o abiertos, variedad de contraste o variedades no contrastantes
PRESENTACION COMERCIAL	• Bulto x 50 kilos • Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE PRIMARIO	Arrobas: Calibre: 2 mills Material: PEBD (Polietileno de baja densidad) Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Bulto: Material: Saco de polipropileno Tipo de selle: Cosido
EMPAQUE SECUNDARIO	Solo aplica para arrobas: Calibre: 1.08 mil/pul Material: PEBD (Polietileno de baja densidad)
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.

Granipack	**FICHA TECNICA**	CODIGO: FT-LNT-01
		VERSIÓN: 02
	LENTEJA	FECHA: 5/05/2018

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	CLASIFICACION
Color	Café
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Dura

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Materias duras	0.1%
Granos dañados	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Granos partidos	1.0%
Variedad contraste	2.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 13%
Impurezas	Max 1.0%

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
Parámetros	**Método**	**Lím. Inf**	**V. Med**	**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

LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR	
Deltametrina	1 Po
DIQUAT	0.2 ppm
PIRACLOSTROBIN	0.5 ppm

LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS	
Metal	**Contenido máximo (mg/kg)**
Cadmio	0.1
Plomo	0.2

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-LNT-01
		VERSIÓN: 02
	LENTEJA	FECHA: 5/05/2018

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: 300 gr. de lenteja Mi Día, 1 cebolla picada, 2 diente de ajo, 1/4 pimenton y 1 tomate picado finamente y sal. Preparación: Poner las lentejas, en la olla a presión y cubrirlas con agua fría, a fuego medio. Después de un tiempo adicionar la cebolla, el ajo, el tomate, la zanahoria y un poco de sal. Tapar la olla y dejar que las lentejas cocinen durante un cuarto de hora a partir de que comience a presionar el vapor.
VIDA UTIL	1 año
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 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-LNT-01
		VERSIÓN: 02
	LENTEJA	FECHA: 5/05/2018

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

Granipack	**FICHA TECNICA**	CODIGO: FT-LNT-01
		VERSIÓN: 02
	LENTEJA	FECHA: 5/05/2018

LENTEJA

TABLA NUTRICIONAL

Empaque por 500 g.

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)			
Porciones por envase 8 aprox.			
Cantidad por porción			
Calorías 200		**Calorías de Grasa** 0	
			Valor Diario*
Grasa Total 0 g			0%
Grasa Saturada 0 g			0%
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0%
Sodio 5 mg			0%
Carbohidrato Total 36 g			12%
Fibra dietaria 18 g			72%
Azúcares 3 g			
Proteína 14 g			
Vitamina A 0%			Vitamina C 6%
Calcio 4%			Hierro 30%
*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