	FICHA TÉCNICA LENTEJA.	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA-FT-11
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 06
	Fecha de elaboración: 17/06/2024	**Página** 1 de 5

DENOMINACIÓN LEGAL:	LENTEJA	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	LENTEJA	
MARCA:	LA FRIJOLERA	
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie Lens sculenta, Moench con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas. Debe corresponder a lenteja tipo I grado 1, no debe contener más del 1% de impurezas. Según NTC 937 (Segunda actualización)	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color:	Marrón o verde característico
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Dura
	Apariencia:	Esférico casi aplanado
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Ingredientes 100 % Lenteja seca	
NUTRICIONALES	Formato simplificado según la Resolución 810 de 2021, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500 g, por el tamaño de la porción recomendada que son 60 g. Esto equivale a 8 porciones aproximadamente. Esta operación se hace con cada una de las referencias	
USO PREVISTO	Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo masivo a partir de los seis meses.	

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1/4 de taza (60 g)		
Porciones por envase: 8 Aprox.		
Calorías (Kcal)	Por 100 g **387**	Por porción **232**
Grasa total	0.90 g	0.54 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	61 g	37 g
Fibra dietaria	21 g	13 g
Azúcares	0 g	0 g
Proteína	21 g	13 g
Sodio	**27 mg**	**16 mg**
Vitamina A	2.0 µg ER	1.2 µg ER
Vitamina C	3 mg	1.8 mg
Rivoflavina	0.18 mg	0.11 mg
Folatos	172 mg	103 mg
Tiamina	0.50 mg	0.30 mg
Calcio	51 mg	31 mg
Fósforo	370 mg	222 mg
Hierro	7 mg	4.2 mg
Magnesio	3.8 mg	2.3 mg
Potasio	771 mg	463 mg
Yodo	1.6 mg	1.0 mg
Zinc	3.6 mg	2.2 mg
Buena fuente de Hierro y Proteína		

REVISÓ	**APROBÓ**
Directora de calidad	Gerencia

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".
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.
EXENCIÓN SANITARIA	N° 2012022680
MATERIA (s)PRIMA (s)	Lenteja Seca
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	Resolución 2492 / 2022 — Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional Resolución 2674 / 2013 — Modifica parcialmente el decreto 3075 de 1997. Resolución 5109 / 2005 — Etiquetado y Rotulado General. 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 937 — Norma técnica para lenteja
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:	**Requisitos NTC 937** / **Porcentajes máximos en masa** Humedad — 13 % Granos dañados — 1.0% Granos partidos — 1.0% Variedades de contraste — 2.0% Granos abiertos — 1.0% Materias duras — 0.1% No debe exceder los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.

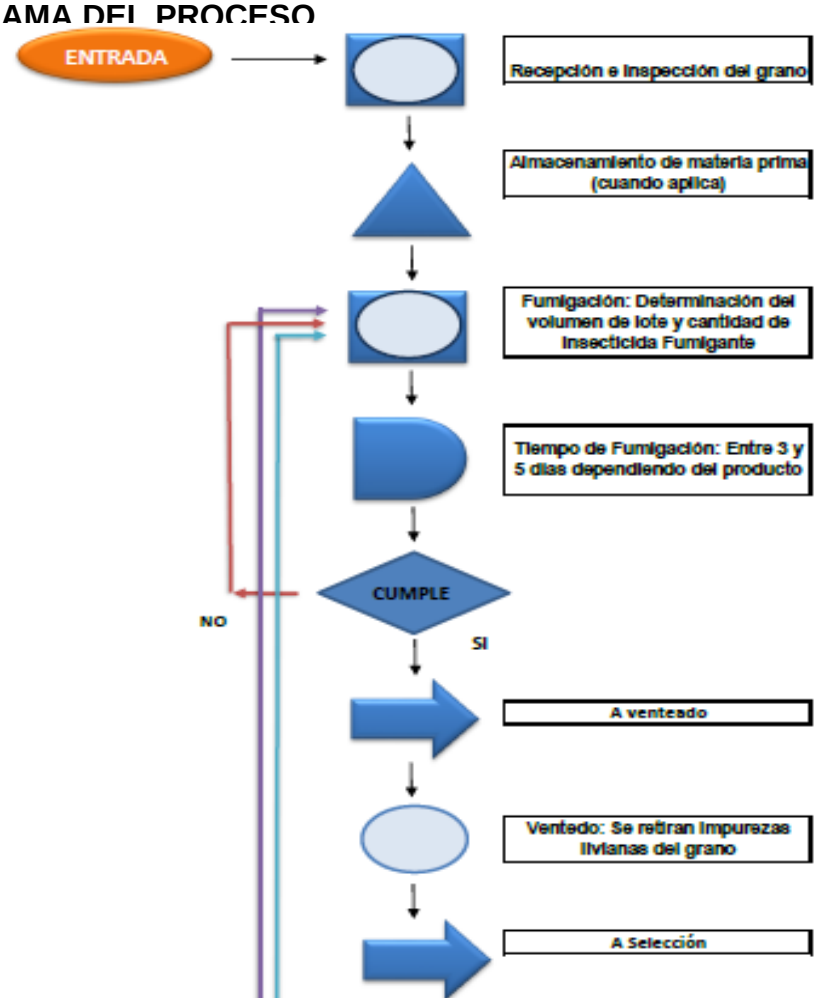
REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

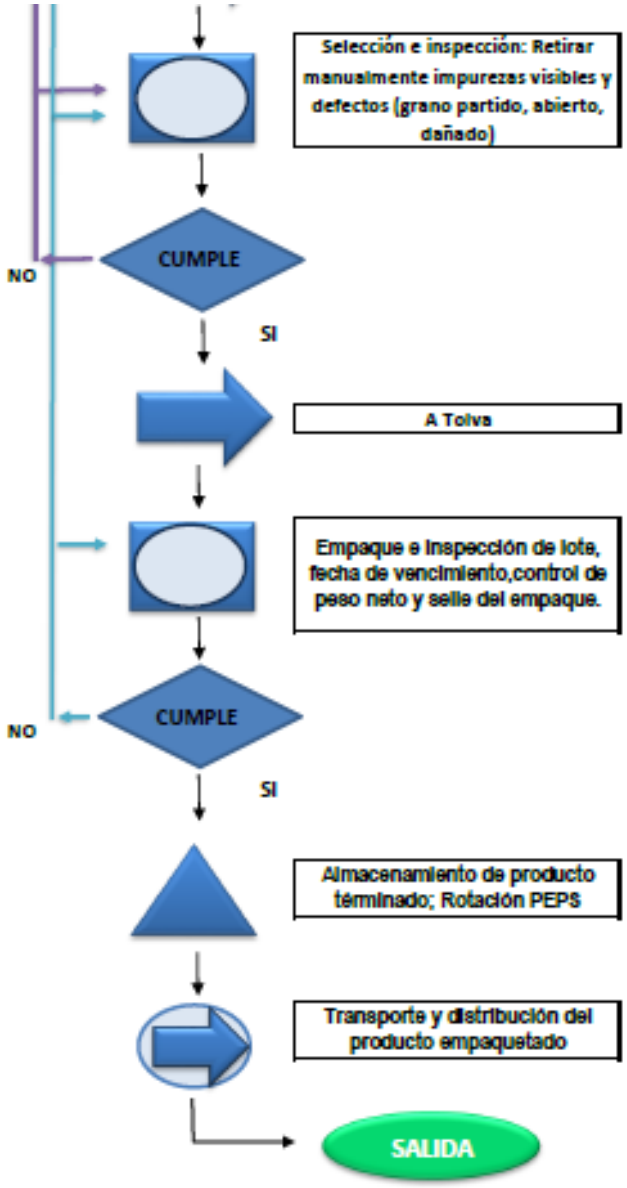
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:	Recuento de mesoaerobios	Hasta 300.000 ufc / gr
	NMP de coliformes totales	----------
	NMP de coliformes fecales y e. Coli	Menor de 3 / gr
	Recuento de mohos y levaduras	Hasta 5000 ufc / gr
	Recuento de staphylococco coagulasa positivo	Menor de 100 ufc / gr
	Recuento de bacillus cereus	Hasta 1000 ufc / gr
	Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs	----------
PRUEBA DE VIDA UTIL:	Análisis fisicoquímico y microbiológico	
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 las lentejas así: 1 parte de lentejas por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, las lentejas remojadas 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 contaminado, empaque averiado y producto que, al momento de la entrega, tenga menos de 3 meses de vida útil.	

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

IDENTIFICACION DEL LOTE Y VENCE	Se puede encontrar expresado de dos formas diferentes: **L 14/3 VEN 030425** **LOTE/ 14/3 VENCE /03/04/25** LOTE ó L: Lote 14: Semana del año en que se empacó el producto. /3 Día de la semana en el cual fue empacado (1 a 6) VENCE ó VEN: Vencimiento 03: Día de vencimiento 04: Mes de vencimiento. 25: Últimos dos dígitos del año de vencimiento
INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	**Granos y Cereales la Frijolera S.A.S** NIT: 900431905-4 Carrera. 46 N.º 81 - 196, Bloque 28, Local 10-11, Itagüi, Antioquia, Colombia, (604) 2854665 – 3611004 - 2553665 coord.calidad@gyclafrijolera.com, lafrijolerarg@hotmail.com www.lafrijolera.com.co

FLUJOGRAMA DEL PROCESO





REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia