LA CASA DEL GRANO S.A.S.

NIT 900072824-5

FICHA TECNICA LETEJA	VERSION 1	CODIGO 0005	NSA-0010728-2021

NOMBRE DEL RODUCTO	**LENTEJA**
NOMBRE CIENTIFICO	**LENS SCULENTA**
MARCA	**LENTEJA CASA DEL GRANO**
CLASIFICACION	Tipo I grado 1, según NTC 937 segunda actualización.
LEGISLACION VIGENTE	- 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
PRESENTACION Y EMPAQUE	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2, en presentaciones 250, 500 y 1000 gramos. **Ancho**:13.2 centímetros Largo:19.2 centímetros **TIPO DE SELLE**: por impulso, calor continuo
CARACTERISTICAS DE EMPAQUE	La película transparente es apta para los procesos de empaques y estar en contacto directo con otros alimentos.
DESCRIPCION	Granos procedentes de la especie Lens sculenta. Moench con tegumentos externos de colores Marrón o verde característicos de su variedad, sin la adición de conservantes y/o aditivo. Libre de fumigaciones y herbicidas. La lenteja Casa del grano corresponde a la lenteja tipo I grado 2. No contiene más del 1 % de impurezas según NTC 937.

LA CASA DEL GRANO S.A.S.

NIT 900072824-5

FICHA TECNICA LETEJA	**VERSION 1**	**CODIGO 0005**	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	

COLOR	verde
OLOR	característico del producto
SABOR	característico del producto
TEXTURA	dura
APARIENCIA	esférica casi aplanada

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

HUMEDAD	MAX 13.6 %
IMPUREZAS	MAX 1.0 %

CARACTERISTICAS FISICAS

MATERIAS DURAS	0.1%
GRANOS DAÑADOS	1.0%
GRANOS PARTIDOS	1.0%

LA CASA DEL GRANO S.A.S.

NIT 900072824-5

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
Parámetros	Método	Lím. Inf	V. Med	Lím. Sup
Recuento coniformes 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 aureus coagulase positivo	Recuento en superficie	<100	<100	<100
Recuento de bacillos cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

REQUISITOS ESPECIFICOS

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

LA CASA DEL GRANO S.A.S.

NIT 900072824-5

FICHA TECNICA LETEJA	**VERSION 1**	**CODIGO 0005**	

COMPOSICION CUALITATIVA	LENTEJAS SECAS
COMPOSICION ADICIONAL DEL ROTULO	Consumir según preparación descrita. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y de la humedad.
MERCADO O CONSUMIDOR:	Este producto es apto para todo tipo de consumidor.
VIDA UTIL DEL RODUCTO	1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica. Fumigaciones: Tres meses, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas.
IDENTIFACIOON DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365

LA CASA DEL GRANO S.A.S.

NIT 900072824-5

FICHA TECNICA LETEJA	**VERSION 1**	**CODIGO 0005**	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

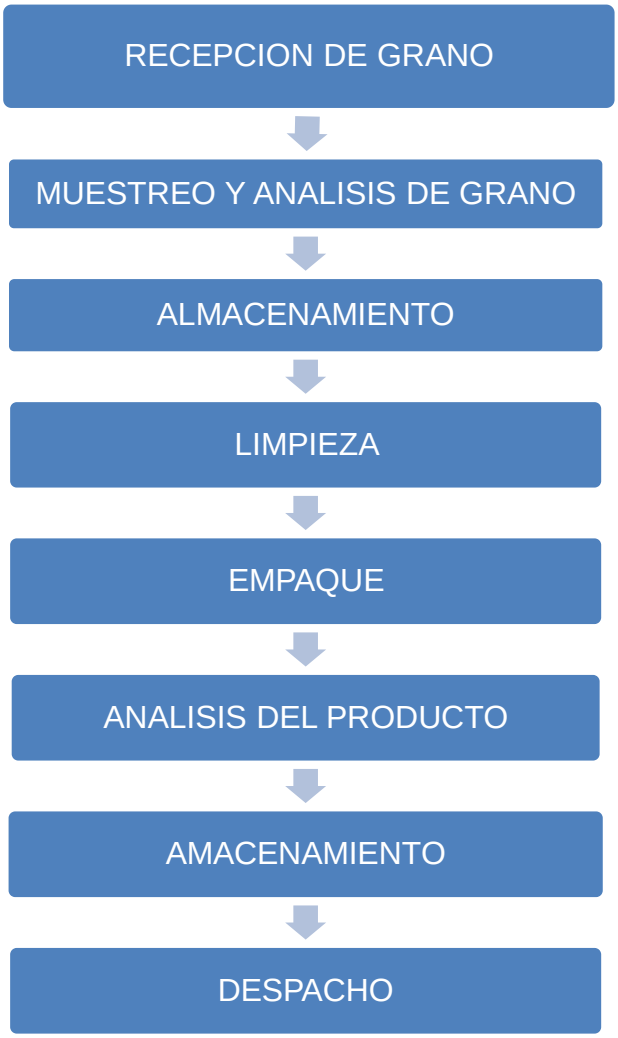
(Porciones por empaques 4)	Gr	% valor diario
Grasa total	1.78 gr	0%
colesterol	0 mg	0%
Carbohidratos total	59.91 gr	5%
Fibra dietaría	14 gr	4%
Proteína	22.13gr	
Fosforo	-	11%

PRODUCTOS EMPACADOS Y PROCESADOS POR LA CASA DEL GRANO SAS
Ave. Crisanto Luque Barrio EL Prado Diag 21 No.30-262 Telefax: 6743032 Cartagena-Colombia
EMAIL: lacasadelgrano_1@hotmail.com

LA CASA DEL GRANO S.A.S.

NIT 900072824-5

FLUJOGRAMA DE PRODUCTO



PRODUCTOS EMPACADOS Y PROCESADOS POR LA CASA DEL GRANO SAS
Ave. Crisanto Luque Barrio EL Prado Diag 21 No.30-262 Telefax: 6743032 Cartagena-Colombia
EMAIL: lacasadelgrano_1@hotmail.com