Nombre del Producto	LENTEJA VERDE ENTERA
Empresa	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S
Dirección	CRA 43B # 6-109 (Barranquilla)
Teléfono	3446478-3510388
Certificado de No Obligatoriedad	N° 2020009669
País de Origen	CANADA, USA
Calidad	SURTIABARROTES INTERNACIONAL SAS, cuenta con los respectivos permisos vigente y el concepto sanitario favorable del establecimiento emitido por la autoridad sanitaria competente INVIMA, dando cumplimento a la ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2013.
Descripción	- Lenteja seca y limpia - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie *Lens sculenta, Moench*
Clasificación	Tipo 1 grado 1
Requisitos Generales	- Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Comprende lentejas con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad, de los cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm (15/64 pulgadas) - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	

GRADO	% Máximo en masa				
	Materia dura	**Granos dañados**	**Granos partidos**	**Granos abiertos**	**Variedades de contraste**
1	0,1	1,0	1,0	1,0	2,0

Fuente: NTC 937

Parámetros Organolépticos	Sabor: Característico Olor: Característico Textura: Dura

Parámetros Microbiológicos		Recuento de Microorganismo mesófilos	Menor 300.000 UFC/g	
		Recuento de Coliformes Fecales	Menor 3	
		Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva	Menor 100 UFC/g	
		Recuento de Bacillus Cereus	Menor 1.000 UFC/g	
		Recuento de Mohos y Levaduras	Menor 5.000 UFC/g	

Parámetros Fisicoquímicos

Humedad: Max 13%
Impurezas: 1.0%

Contenido Nutricional

LENTEJA		
INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 1 unidad (60 g) Numero de porciones por envase: Aprox. 17		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	352	**210**
Grasa Total	0,8 g	0,5 g
Grasa saturada	**0,5 g**	**0,3 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	62 g	37 g
Fibra Dietaría	9,2 g	5,5 g
Azucares totales	4,8 g	2,9 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteínas	25 g	15 g
Sodio	**83 mg**	**50 mg**
Vitamina A	49 ug RE	29 ug RE
Vitamina C	1,7 mg	1,0 mg
Hierro	5,8 mg	3,5 mg
Calcio	112 mg	67 mg
No es fuente significativa de: Vitamina D, Azucares añadidos y Zinc.		

Metales Pesados	El producto cumple con la Norma General del CODEX STAN 193-1995, para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
Declaración de Etiqueta	Lenteja
Requisitos del producto	NTC 937 Lentejas Secas
Empaque	PRIMARIO: El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad calor constante con calibre mínimo de 1.5 La lamina cumple con los requisitos sanitarios detallados en la Resolución 683 y 4143 de 2012.

Rotulado	El empaque cumple con la resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulo o etiquetado

	de productos terminados y materias primas. - El empaque cumple con la resolución 333 de febrero de 2011 por medio de la cual se establece el rotulo y etiquetado nutricional.
Conservación y Almacenamiento	- Se debe almacenar en condiciones que no excedan los 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación, una humedad relativa inferior a 65%, bien iluminados, en perfecta limpieza, protegidos de ingreso de insectos y roedores, garantizando la inocuidad, funcionalidad e integridad. - Debe almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes y disponerse en tarimas limpias en buen estado elevadas al piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección. - El almacenamiento debe realizarse en lugares retirados de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. La manipulación solo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de los productos. - Tener las áreas identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos se deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el embalaje. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Uso Previsto	Todo tipo de consumidor
Presentaciones	250g - 500g - 1000g
Responsable Coordinador de Calidad	Roxanna Coronado C. Roxanna Coronado Castro Ing. De alimentos TP: 091062-0722378 CND

FECHA DE MODIFICACIÓN	VERSIÓN MODIFICADA	CAMBIOS REALIZADOS
2020/05/13	**01**	Original
2025/01/14	**02**	Actualización contenido nutricional