Nombre del Producto	FRIJOL CARAOTA
Empresa	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S
Dirección	CRA 43B # 6-109 (Barranquilla)
Teléfono	3446478-3510388
Certificado de No Obligatoriedad	N° 2020009669
País de Origen	CORDOBA, ARGENTINA
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	Granos limpios y secos Nombre científico *Phaseolus spp*
Clasificación	Tipo 1 grado 1
Generalidades	- No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones.
Requisitos Específicos	

TIPO	GRADO	% Máximo en masa					
		Materia dura	Granos dañados	Granos partidos	Granos abiertos	Variedades de contraste	Variedades no contrastantes
I	1	0,0	1,0	0,5	0,5	1,0	2,0

Fuente: NTC 871

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

<table>
<tr><td>Parámetros Fisicoquímicos</td><td>Humedad: Max 15%
Impurezas: 1.0%</td></tr>
<tr><td>Contenido Nutricional</td><td>
<table>
<tr><td colspan="3">FRIJOL CARAOTA</td></tr>
<tr><td colspan="3">INFORMACION NUTRICIONAL</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 unidad (60 g)
Numero de porciones por envase: Aprox. 17</td></tr>
<tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>Por 100 g</td><td>Por porción</td></tr>
<tr><td></td><td>342</td><td>190</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>0,9 g</td><td>0,5 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>0,8 g</td><td>0,5 g</td></tr>
<tr><td>Grasas Trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales</td><td>62 g</td><td>37 g</td></tr>
<tr><td>Fibra Dietaría</td><td>10 g</td><td>Fibra Dietaría</td></tr>
<tr><td>Azucares totales</td><td>4,9 g</td><td>2,9 g</td></tr>
<tr><td>Azucares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>21 g</td><td>13 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>42 mg</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>6,9 mg</td><td>4,1 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>233 mg</td><td>140 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">No es fuente significativa de: Vitamina D, Vitamina A, Azucares añadidos y Zinc.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Metales Pesados</td><td>El producto no excede los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</td></tr>
<tr><td>Declaración de Etiqueta</td><td>Caraota</td></tr>
<tr><td>Requisitos del producto</td><td>NTC 871 Frijol</td></tr>
<tr><td>Empaque</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Rotulado</td><td>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.</td></tr>
</table>

Conservación y Almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, 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.
Presentaciones	250g - 500g - 1000g
Responsable Coordinador de Calidad	Roxanna Coronado C. Roxanna Coronado Castro Ing. De alimentos TP: 091062-0722378 CND

Historial de Cambio

FECHA DE MODIFICACIÓN	VERSIÓN MODIFICADA	CAMBIOS REALIZADOS
2020/05/13	**01**	Original
2025/01/17	**02**	Actualización contenido nutricional