Nombre del Producto	GARBANZO
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	- Garbanzos, limpios y secos. - Nombre científico *Cicer arietinum L*
Clasificación	Tipo 1 grado 1
Requisitos Generales	- Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Comprende garbanzos grandes enteros y sanos con tegumentos externos de color blanco, rojizo, castaño claro y oscuro uniforme, de los cuales máximo el 5% pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 9.05mm (3/8 de pulgada) - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	

TIPO	GRADO	% Máximo en masa		
		Granos dañados	Granos partidos	Variedades contrastantes
I	1	2,0	1,0	1,0

Fuente: NTC 923

Parámetros Organolépticos	Sabor: Característico Olor: Característico Textura: Dura

Parámetros Microbiológicos	Recuento de Microorganismo Mesofilos	Menor 300.000 UFC/g
	Recuento de Coliformes Fecales	Menor 3

Parámetros Microbiológicos

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 14%
Impurezas: 1.0%

Contenido Nutricional

GARBANZO
INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 1 unidad (60 g)
Numero de porciones por envase: Aprox. 9

Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	364	**190**
Grasa Total	4,0 g	2,4 g
Grasa saturada	**1,5 g**	**0,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	62 g	37 g
Fibra Dietaría	20 g	12 g
Azucares totales	19 g	11 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteínas	20 g	12 g
Sodio	**10 mg**	**6,3 mg**
Hierro	4,5 mg	2,7 mg
Calcio	115 mg	69 mg

No es fuente significativa de: Vitamina D, Vitamina A, 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

Garbanzo

Requisitos del producto

NTC 923 GARBANZOS SECOS

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 Provisto	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

Historial de Cambio

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