Nombre del Producto	FRIJOL PALOMO
Empresa	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S
Dirección	CRA 43B # 6-109 (Barranquilla)
Teléfono	3446478-3510388
Certificado de No Obligatoriedad	N° 2020009669
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 2
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	2	0,2	2,0	1.0	1.0	2,0	5,0

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

Parámetros Fisicoquímicos	Humedad: Max 15% Impurezas: 1.0%

Contenido Nutricional	**FRIJOL PALOMO** **INFORMACION NUTRICIONAL** Tamaño de porción: 1 unidad (60 g) Numero de porciones por envase: Aprox. 17

Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	342	**190**
Grasa Total	0,9 g	0,5 g
Grasa saturada	**0,8 g**	**0,5 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	62 g	37 g
Fibra Dietaría	10 g	Fibra Dietaría
Azucares totales	4,9 g	2,9 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteínas	21 g	13 g
Sodio	**42 mg**	**25 mg**
Hierro	6,9 mg	4,1 mg
Calcio	233 mg	140 mg

No es fuente significativa de: Vitamina D, Vitamina A, Azucares añadidos y Zinc.

Metales Pesados	El producto no excede los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.
Declaración de Etiqueta	FRIJOL PALOMO
Requisitos del producto	NTC 871 Frijol
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 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.
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

Historial de Cambio

FECHA DE MODIFICACIÓN	VERSIÓN MODIFICADA	CAMBIOS REALIZADOS
2020/05/13	**01**	Original
2025/01/18	**02**	Actualización contenido nutricional