GPOC CONECTAMOS AL MUNDO CON ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO LENTEJA**	Versión 3 2020-08-05

1. NOMBRE COMERCIAL	LENTEJA CAYETANA
	
2. NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	**GPOC ZOMAC SAS,** Dirección: Calle 110 N° 6-335 Bodega MB12
3. NUMERO DE NIT	901371788-4
4. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO	NO APLICA
5. DESCRIPCIÓN	La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie Lens sculenta, Moench, de la familia de las Papilionáceas. Es una leguminosa seca o menestra. Todos los granos deben estar libres de: olores objetables, infestación e infecciones, residuos y materiales tóxicos.
6. COMPOSICIÓN	100% Lenteja grande en grano entero (***Tipo I, Grado 1, Libre de infestación***).

7. PARAMETROS FISICOS – QUIMICOS – ORGANOLEPTICOS: NTC 937

7.1 PARAMETROS FISICOQUIMICOS NTC 937

GRADO	PORCENTAJES MAXIMOS EN MASA					
	HUMEDAD	MATERIAS DURAS	GRANOS DAÑADOS %	GRANOS ABIERTOS %	GRANOS PARTIDOS %	VARIEDADES DE CONTRASTE %
1	**13**	**0.1**	**0.1**	**1.0**	**1.0**	**2.0**
2	13	0.2	2.0	3.0	2.0	3.0
3	13	0.5	3.0	5.0	3.0	5.0

NIVELES DE INFESTACIÓN DE LENTEJA SECA PARA CONSUMO

NIVEL	No. INSECTOS VIVOS EN 1000gr DE LENTEJA.		No. TOTAL DE INSECTOS PERMITIDOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS
	PRIMARIOS	SECUNDARIOS	
LIBRE	**0**	**0**	**0**
LIGERAMENTE INFESTADO	1 A 2	1 A 4	4
INFESTADO	MAS DE 2	MÁS DE 4	MÁS DE 4

7.2 PARAMETROS ORGANOLEPTICOS	**CARACTERIASTICAS**	**ESTANDARES**
	Apariencia	Grano entero seco, libre infestación e infectación, residuos y materiales tóxicos.
	Color	Verde/marrón
	Sabor	Característico de lenteja, con ausencia de sabores extraños.
	Olor	Aroma fresco, característico de lenteja seca.
	Tamaño	Uniforme.
7.3 INFORMACIÓN NUTRICIONAL		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 1/3 taza (60 g)
Número de porciones por envase: Aprox.8

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**360.5**	**216.3**
Grasa Total	1.9 g	1.2 g
Grasa saturada	**0.0. g**	**0.0 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	62.2 g	37.3 g
Fibra dietaria	10.7 g	6.4 g
Azúcares totales	2.0 g	1.2 g
Az. añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	23.6 g	14.2 g
Sodio	**2.5 mg**	**1.5 mg**
Vitamina A	0 0 µg ER	0.0 µg ER
Vitamina D	0.0 µg	0.0 µg
Hierro	7.2 mg	4.3 mg
Calcio	62.0 mg	37.2 mg
Zinc	3.9 mg	2.3 mg

8. DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Naturalmente no contiene alérgenos.
9. PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALE	• Bolsas de polietileno de 500 g en pacas de 25 unidades. • Bolsas de polietileno de 250 g en pacas de 25 unidades .

10. VIDA UTIL	Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	• Almacenar a temperatura ambiente (15° C - 25° C), sistema de Inventario PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). • Almacenarse sobre estibas limpias, en buen estado físico, ordenadas, con separación de 15 cm mínimo 15 cm y mínimo 60 cm respecto a las paredes perimetrales, de manera que permita la inspección y limpieza. • Estar identificado, en ambiente: limpio, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y el exceso de polvo. • Protegerse del ingreso e infestación de insectos y/o roedores. • Mantener el producto alejado de alimentos balanceados para animales. • Separarse de productos tóxicos y con olores que impregnen tales como jabones, cosméticos, detergentes, perfumes, especias, esencias, pinturas, betunes, ACPM, gasolina, etc. • Conservarse en su empaque original hasta el uso
12. CONDICIONES DE TRANSPORTE	• Utilizar vehículos aptos para el transportarse de alimentos, estar libres de olores extraños y de plagas, libre de material orgánico y de plagas, carrocería de madera. • Techo: carpado adecuado y carpa en buen estado físico. • Paredes: lisa y sin clavos, astillas o puntas que sobresalgan. • Pisos: sin dilataciones y huecos carrocería de lámina, sin astillas o puntas sobresalientes, estibado. • Sin corrosión, zonas lisas y sin láminas sobresalientes.
13. INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN	**1.** Lavar las lentejas. **2.** Picar trozos menudos la cebolla, la zanahoria, el pimiento verde, el puerro y el tomate si es natural.

	3. En una olla ponemos tres cucharadas de aceite de oliva a calentar. **4.** Anadir las verduras excepto el tomate; sofreír a fuego bajo por cinco minutos, salándolas ligeramente. **5.** Añadir el tomate o bien la salsa de tomate casero y dejamos cocer durante tres minutos más. **6.** Añadir las lentejas, la hoja de laurel y las patatas, mezclamos y dejamos cocer todo junto dos minutos. **7.** Añadir agua fría hasta que cubra las lentejas como dos centímetros por encima. Salamos y dejamos cocer tapadas durante 15 minutos si las hacemos en una olla exprés o bien 50 minutos si es en olla tradicional. **8.** Sofreír el ajo picado y el pimentón y agregarlo a la olla de las lentejas. **9.** Dejamos cocer cinco minutos más y servimos bien calientes.
14. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA	NTC 937, Resolución 2674/2013, Resolución 810/2021, Resolución 333/2011, Resolución 2492 de 2022, Resolución 683/2012, Resolución 4143/2012.