| | |
|---|---|
|  | **ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO** |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Arveja seca |
| NOMBRE CIENTIFICO | *Pisum sativum* |
| CLASIFICACION | Tipo I Grado 1, según NTC 791 segunda actualización |
| DESCRIPCION | Granos precedentes de la especie *Pisum sativum L.* |
| LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO | -Resolución 2674/2013<br>- Resolución 2906/2007<br>- Resolución 5109/2005<br>- Resolución 16379/2003<br>-NTC 366<br>-Resolución 333/2011 |
| INGREDIENTES | 100% arveja seca |
| REQUISISTOS GENERALES | No se aceptara arveja con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos. |
| PRESENTACION COMERCIAL | 460 g,500g, 1000g |
| CARACTERISTICAS SENSORIALES | Apariencia: redonda<br>Color: verde<br>Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...)<br>Textura: dura |
| EMPAQUE Y ROTULADO | Polietileno Calibre de 1,8 a 2 |
| EMPAQUE PRIMARIO | Dimensiones:<br>Ancho: 12.5 cm<br>Largo: 19 cm<br>Tipo de selle: por impulso, calor continuo<br>Cumple con la resolución 333 de feb del 2011 |
| PESO EMPAQUE PRIMARIO | 0.4 gramos unidad |
| EMPAQUE SECUNDARIO | Dimensiones:<br>Largo : 64 cm<br>Ancho: 37 cm<br>Tipo de selle: a presión con calor. |
| PESO EMPAQUE SECUNDARIO | 0.20 gramos unidad |
| CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO | La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.<br>Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012 |

<table>
<tr><td></td><td>-Cumple con la resolución 5109 del 2005<br>-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE UNIDAD</td><td>1 UND = 500 gramos</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE ARROBA</td><td>12 UND = 12.5 kilogramos</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>Bolsa 500g<br>

<br>Ancho :12,5 cm<br>Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 13%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 0.1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de metales pesados</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metal</td><td colspan="2">Contenido maximo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cadmio</td><td colspan="2">0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Recuento de mohos | Recuento de placas | 3000 – 5000 UFC/g | Invima |
| | Recuento de levaduras | Recuento de placas | 3000 – 5000 UFC/g | Invima |
| | Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo | Recuento en superficie | Menos de 100 UFC/g | Invima |
| | Recuento de bacillos cereus | Recuento en superficie | 700 –1000 UFC/g | Invima |
| MERCADO OBJETIVO | Para todo tipo de consumidor | | | |
| CONSERVACION Y PRECAUCIONES | Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad | | | |
| INSTRUCCIONES DE USO | Ingredientes: 250g de arveja , una cebolla un ajo, una zanahoria<br>Preparación: remojar las arvejas previamente un día antes, lavarlas al día siguiente, colocarlas en olla a presión con agua. Agregar los demás ingredientes y dejar cocinar por 20 min. | | | |
| VIDA UTIL | 1 año | | | |
| IDENTIFICACION DEL LOTE | El lote se identifica con mes y día en que se empaca | | | |
| DATOS DEL FABRICANTE | Pedro Joaquin Reyes<br>Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7<br>Teléfono: 7165050<br>Correo: micosecha.granos@gmail.com | | | |

| | |
|---|---|
| DIAGRAMA DE FLUJO | Recolección de materia prima<br>↓<br>Almacenamiento<br>↓<br>Fumigación<br>↓<br>Limpieza<br>↓<br>Alimentación de tolvas<br>↓<br>Alistamiento material de empaque<br>↓<br>Proceso de empaque<br>↓<br>Estibado<br>↓<br>Almacenamiento<br>↓<br>Despacho |

| **Información nutricional** | | | |
|---|---|---|---|
| Tamaño por porción 1/3 de taza (60g) | | | |
| Porciones por envase 8 aprox | | | |
| **Cantidad por porción** | | | **Calorías de grasa 5** |
| **Calorías 210** | | | |
| | | | **Valor diario** |
| **Grasa total** 0,5 g | | | 3% |
| Grasa saturada 0 g | | | 0% |
| Grasa trans 0 g | | | |
| **Colesterol** 0 mg | | | 0% |
| **Sodio** 10mg | | | 0% |
| **Carbohidrato total** 36g | | | 12% |
| Fibra dietaria 15g | | | 60% |
| Azucares 5 g | | | |
| **Proteina** 15 g | | | 24% |
| Vitamina A 2% | | | Vitamina C 2 % |
| Calcio 4% | | | Hierro 15% |

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

| | Calorias | 2000 | 2500 |
|---|---|---|---|
| Grasa total | menos de | 65g | 80g |
| Grasa saturada | menos de | 20g | 25g |
| Colesterol | menos de | 300 mg | 300mg |
| Sodio | menos de | 2400mg | 2400mg |
| Carbohidrato total | | 300 g | 375g |
| Fibra dietaria | | 25 g | 30g |

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

**Fecha de creación y aceptación:** ***7 de febrero de 2019***

**Verificado por**
**Director Logistica**

**Aprobado por**
**Gerente General**