	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Garbanzo
NOMBRE CIENTIFICO	*Cicer arietinum L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 1, según NTC 923 segunda actualización
DESCRIPCION	Granos precedentes de la especie *Cicer arietinum L.*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 923 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% garbanzo
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara garbanzo 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: redondo rugoso Color: castaño claro Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: dura
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
PESO EMPAQUE PRIMARIO	0.4 gramos unidad
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm 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. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012

<table>
<tr><td></td><td>-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE UNIDAD</td><td>1 UND = 500g</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


Bolsa 500g

Ancho :12,5 cm
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>4.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>3.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>4.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 14%</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>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	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: libra de garbanzo, papa picada, aceite, cebolla y tomate Preparación: remojar los garbanzos previamente un día antes, poner en la olla presión y agregar la papa picada y poner a pitar hasta ablandar. Preparar el guiso con cebolla y tomate. Dejar reposar			
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 Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			

DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional		
Tamaño por porción 1/3 de taza (60g)		
Porciones por envase 8 aprox		
Cantidad por porción		**Calorías de grasa 30**
Calorías 220		
		Valor diario
Grasa total 3,5 g		5%
Grasa saturada 0 g		0%
Grasa trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 14,5mg		1%
Carbohidrato total 35g		12%
Fibra dietaria 10g		40%
Azucares 6 g		
Proteina 12 g		24%
Vitamina A 0%		Vitamina C 0 %
Calcio 10%		Hierro 20%

- 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