	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTIFICO	*Lens esculenta moench*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 937 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Granos procedentes de la especie *Lens esculenta Moench.*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 937 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% lenteja
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara lenteja 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	460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: redonda Color: verde 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
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor
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>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>

Bolsa 500g</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="2">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materias duras</td><td>0.1%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Deltametrin</td><td>1 Po</td></tr>
<tr><td>Diquat</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>Piraclostrobin</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>Máximo 0.1%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tabla de composición de alimentos colombianos ICBF
(los datos representan contenido por 100g de parte comestible)</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>12.60%</td></tr>
<tr><td>Energía</td><td>343 kcal</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>23.50%</td></tr>
<tr><td>Grasas</td><td>0.60%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>60.90%</td></tr>
<tr><td>Cenizas</td><td>2.40%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td>Metal</td><td>Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.2</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6"></td><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 – 4000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 4000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 –850 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td colspan="4">Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td colspan="4">Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td colspan="4">Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td colspan="4">Ingredientes: 250 g lenteja, papa picada, aceite, cebolla y tomate
Preparación: poner las lentejas en olla a presión con agua a fuego medio, después de un tiempo adicionar cebolla, tomates, y sal. Dejar que se cocine por 20 minutos</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td colspan="4">1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td colspan="4">El lote se identifica con mes y día en que se empaca</td></tr>
<tr><td>DATOS DEL FABRICANTE</td><td colspan="4">Pedro Joaquín Reyes
Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7
Bodega interior 10 – Cajones
Teléfono: 7165050
Correo: comercial.mercadosalcosto@gmail.com</td></tr>
</table>

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 taza (60g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 0**
Calorías 200	
	Valor diario
Grasa total 0 g	0%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5mg	1%
Carbohidrato total 36g	12%
Fibra dietaria 18g	72%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	

Vitamina A 0%	Vitamina C 6%
Calcio 4%	Hierro 100%

- 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