SuDespensa Barragán S.A.	***FICHA TECNICA***	**FP - BPM - 001 VERSION:005 22/12/2020**

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**FRIJOL RADICAL**	***DESCRIPCIÓN***	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN NACIONAL
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
REGISTRO SANITARIO	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2010102982
PRESENTACION COMERCIAL	500g, 1000g, 50Kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano 100% NATURAL. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Frijol Radical granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA. **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Semi-Rojizo, Rojo **Sabor:** Característico **Textura:** Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO (%)**
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 5
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

INVIMA GRANOS DE CEREALES					
MICROBIOLOGICO					
ANALISIS	**ESPECIFICACIONES Valor de referencia**				
	UNIDAD DE MEDIDA	**m**	**M**	**NORMA**	**PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD**
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200,000	300,000	AACC4211	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000
MOHOS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000
LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-	NTC 4516	<3
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-	NTC 4779	<100
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1,000	NTC4679	1,000

INFORMACION NUTRICIONAL	

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
	1.• INVIMA GRANOS DE CEREALES 2.• NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS 3.• NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 4.• NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009 5.• NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 6.• NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion de materias primas 2. Zarandeo, Limpieza y Brillo 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal 5. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: **Realizó:** DUVAN JARA



Firma Coordinador de Calidad

Nombre:

Firma Auxiliar de Calidad

Nombre:

A48:I