SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	ARVEJA VERDE SECA	*DESCRIPCIÓN*	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L. Arveja Verde Seca Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Corabastos, Bodega 8 Local 2, Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 PAIS DE ORIGEN: Canada		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 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. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres. 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS — **SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

SENSORIAL

Apariencia: Arveja Verde Seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Verde
Sabor: Característico
Textura: Con Piel y Albolumen algo Liso.

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
GRANOS DAÑADOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
GRANOS ABIERTOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200000	300000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3000	5000
MOHOS	UFC/g	3000	5000
LEVADURAS	UFC/g	3000	5000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	<3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	<100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 2906 de 2007 * 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 * Resolución 719 de 2015 *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polipropileno 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 vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: Comercial de Viveres S.A.S San Andres **Realizó:** Janeth Rodriguez

Firma Auxiliar de Calidad

SuDespensa

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**ARVEJA AMARILLA**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L. Arveja Amarilla Seca Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2010091226		
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 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 apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS — SENSORIALES, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Arveja Amarilla Seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Amarillo
Sabor: Característico
Textura: Con Piel y Albolumen algo Liso.

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
GRANOS DAÑADOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
GRANOS ABIERTOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda 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.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4 Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehiculo 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 vehiculo, 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 vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

Solicitante: Comercial de Viveres S.A.S San Andres
Realizó: Janeth Rodriguez

Firma Auxiliar de Calidad

SuDespensa

FICHA TECNICA

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	RSAD10I72812		
PRESENTACIONCOMERCIAL	250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50 Kg		
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. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas 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	≤ 0.2
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

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

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.
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 polipropileno 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 vehiculo 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 vehiculo, 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: Comercial de Viveres S.A.S San Andres **Realizó:** Janeth Rodriguez

Firma Auxiliar de Calidad

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	FRIJOL BOLA ROJA	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna.Frijol Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Corabastos, Bodega 8 Local 2, Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500 g, 1000 g, 12.5 Kg, 50 Kg		
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. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas 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 grahos en agua fria antes de cocinar, asi 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 Bola Roja granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA. **Aroma:** Caracteristico, se determina de manera organoléptica **Color:** Semi-Rojizo, Rojo **Sabor:** Caracteristico **Textura:** Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤0, 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

MICROBIOLOGICO			
ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

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 2674 de 2013 * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
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 polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado segun 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 vehiculo 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 ningun tipo de contacto con el piso del vehiculo, 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 vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: Comercial de Viveres S.A.S San Andres **Realizó:** Janeth Rodriguez

SuDespensa Barranquilla S.A.
Nit. 830.111.367-5
Firma Auxiliar de Calidad