SuDespensa	FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**LENTEJA SECA**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH Lenteja Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELÉFONO: 448 2515 ORIGEN: CANADÀ		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIÓNCOMERCIAL	250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50 Kg.		
VIDA ÚTIL 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 puedán conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	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. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERÍSTICAS: **SENSORIALES FISICOQUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS**

SENSORIAL

Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Marrón, café, verde
Sabor: Característico
Textura: Tendrá piel y albumen algo liso

FISICOQUÍMICAS

TIPO	NIVELES (%)
MATERIAS DURAS	≤ 0,3
GRANOS DAÑADOS	≤ 2,5
GRANOS ABIERTOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	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 937 de 2004, Ultima Actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico 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. * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas. 2. Nacionalización. 3. Almacenamiento. 4.Empaque y pesaje de producto. 5. Almacenamiento temporal. 6. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 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: COMERCIAL DE VIVERES SAN ANDRES **Realizó:** Janeth Rodriguez

SuDespensa® Barragán S. A.
Nit. 830.111.367-5

Firma Auxiliar de Calidad

SuDespensa Barragán S.A.	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**FRIJOL CARGAMANTO ROJO**	**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 NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIONCOMERCIAL	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	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 fria 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 Cargamanto Rojo 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	≤ 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 Técnico 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 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. *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 SAN ANDRES **Realizó:** Janeth Rodriguez

SuDespensa Barragán S. A.
Nit. 830.111.367-5

Firma Auxiliar de Calidad