ARVEJA VERDE

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Denominación del producto:
Arveja verde *(Pisum sativum L.)*

Marca: LA SOBERANA.

Origen del producto: Canadá.

Certificado no obligatoriedad: 2017012348

Composición del producto: Arveja seca *(Pisum sativum L.)*

Presentaciones comerciales:
Paquete de 460 g por 25 unidades
Paquete de 500 g por 25 unidades
Sacos de 50 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Arveja verde es una leguminosa de la especie *Pisum sativum L,* dispuesta en grano seco, con forma de circunferencia de superficie lisa y color verde pálido uniforme, que presenta un 90 % de unidades con un diámetro promedio de 4,76 mm.

INGREDIENTES

Arveja seca *(Pisum sativum L.)*

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: verde pálido
Olor: característico
Sabor: vegetal característico
Aspecto: esferas uniformes de color verde pálido.

No debe presentar olores ni coloraciones objetables, así como ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición.

Fisicoquímicas:

Humedad:	13 % Máximo
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo
Materias duras	0,1 % Máximo
Granos dañados (%)	3,0 % Máximo
Granos abiertos (%)	2,0 % Máximo
Granos partidos (%)	2,0 % Máximo
Variedades contrastantes	3,0 Máximo
Granos con materia extraña:	Ausencia
Infestación:	Libre

Según NTC 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO 2ª actualización. Clasificación: **Tipo 2 grado 2.**
Libre de contaminantes extraños, de colores y olores objetables.

Metales pesados:

Plomo (Pb): (mg/Kg) 0,2 máximo

Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Residuos de plaguicidas:

Diquat	0,2 mg/Kg
Fludioxonil	0,07 mg/Kg
Glifosato	5,0 mg/Kg
Glufosinato - Amonio	3,0 mg/Kg
Metidation	0,1 mg/Kg
Metiocarb	0,1 mg/Kg
Paration-metilo	0,3 mg/Kg
Piraclostrobin	0,3 mg/Kg
Quintoceno	0,01 mg/Kg

Valores de referencia según Resolución 2906 de 2007 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 460 g y 500 g

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad impresa.
Calibre: 2,0 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque secundario para unidades de 460 g y 500 g

Material: Bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 2,0 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque primario para sacos de 50 kg.

Material: Polipropileno laminado impreso.
Gramaje: 70 g/m^2 (+/-5%)

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
0004412	Arveja verde x 460 g	7702910354039	67702910354031
0004413	Arveja verde x 500 g	7702910354046	67702910354048
0004278	Arveja verde x 50 Kg	7702910906979	N/A

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

PARA EMPAQUETADOS: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DÍA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres dígitos, los cuales corresponden al número de la máquina empacadora. Ejemplo: 01JUN25L110

PARA SACOS POR 50 Kg: La fecha de envasado se rotula en el saco de acuerdo al año de la cosecha. La Fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible.

VIDA ÚTIL

12 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

MODO DE CONSUMO

Previamente remoje en agua las arvejas, mínimo 2 horas antes de prepararlas (preferiblemente desde la noche anterior). Lave y escurra las arvejas. Póngalas en la olla con el agua, la sal y las hojas de laurel, cocinándolas hasta que tengan la consistencia deseada. Agregue las zanahorias, la cebolla, los dientes de ajo, el apio y la sal. Deje cocinar por 10 minutos. En un sartén, dore lentamente las tiras de tocino. Retírelas cuando estén crujientes. Sirva y decore con la tiras de tocino.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

ALÉRGENOS

Información alergénica: Naturalmente libre de alérgenos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/3 de taza (60 g) Número de porciones por envase: Aprox. 8 (Para 460 g y 500 g)		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	308	**185**
Grasa total	0.7 g	0.4 g
Grasa saturada	**0.1 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	62 g	37 g
Fibra dietaría	15 g	9.2 g
Fibra dietaría soluble	2.4 g	1.5 g
Fibra dietaría insoluble	13 g	7.7 g
Azúcares totales	4.5 g	2.7 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	12 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	4.3 mg	2.6 mg
Calcio	86 mg	52 mg
Zinc	2.8 mg	1.7 mg

SELLOS DE ADVERTENCIA / SELLO POSITIVO



POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población. En infantes (Menores de 1 año) se recomienda consultar con su pediatra o profesional en salud asignado.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica a productos que presenten algún incumplimiento de los requisitos especificados en la presente ficha técnica detectados al recibo, debidos a defectos de rotulado y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

ALMACENAMIENTO: Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general. Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible. Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

DISTRIBUCIÓN: Transportar en vehículo autorizado para **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, deben emplearse estibas plásticas con el fin de aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Resolución 2906 de 2007 “Por la cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes”.
Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 “Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Resolución 2674 del 2013 “Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.”
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones". Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”.

Resolución 2492 del 2022 "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"
Norma Técnica Colombiana NTC 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO, 2a actualización.

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTADOR:
SOBERANA S.A.S Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Sector ciudadela del Valle, Tel: (604) 444 39 18. Itagüí, Antioquia
NIT: 811.022.981 – 7
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
07 de junio de 2024	Jorge Armando Jiménez **Responsable de Calidad**	