LENTEJA VERDE

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Denominación del producto: Lenteja verde (*Lens sculenta*).

Marca: LA SOBERANA.

Origen del producto: Canadá.

Certificado no obligatoriedad: 2017012256

Composición del producto: Lenteja seca (*Lens sculenta*)

Presentaciones comerciales:
Paquete de 250 g por 50 unidades
Paquete de 454 g por 25 unidades
Paquete de 460 g por 25 unidades
Paquete de 500 g por 25 unidades
Paquete de 1000 g por 25 unidades
Sacos de 50 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja seca (*Lens sculenta*) está conformada por semillas semiredondas, secas y limpias, de tonalidades verde o marrón, de tamaño entre 3,52 mm hasta 5,94 mm.

INGREDIENTES

Lenteja seca (*Lens sculenta*).

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: Verde o marrón.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Aspecto: Semillas duras y homogéneas.
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	0,3 % Máximo
Granos dañados (%)	2,5 % Máximo
Granos abiertos (%)	3,0 % Máximo
Granos partidos (%)	2,0 % Máximo
Variedades contraste (%)	3,0 % Máximo
Granos con materia extraña:	Ausencia
Infestación:	Libre

Valores de referencia según NTC 937 Lentejas secas.
Clasificación Tipo II 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:

Deltametrin	1 mg/Kg
Piraclostrobin	0,2 mg/Kg
Diquat	0,5 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 250 g, 454 g, 460 g, 500g y 1000 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 250 g, 454 g, 460 g, 500 g y 1000 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
0004420	Lenteja verde Soberana x 250 g	*7702910351243*	*27702910351247*
0004421	Lenteja verde Soberana x 454 g	*7702910351465*	*67702910351467*
0004422	Lenteja verde Soberana x 460 g	*7702910354213*	*67702910354215*
0004423	Lenteja verde Soberana x 500 g	*7702910354220*	*67702910454229*
0013961	Lenteja verde Soberana x 1000 g	*7702910730321*	*17702910730328*
0004288	Lenteja verde Soberana x 50 kg	*7702910800062*	*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: 07JUN25L110

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

Remojar las lentejas a preparar con 24 horas de anticipación. Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada o de acuerdo con la preferencia del consumidor.

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. 4, Para (250 g).
Número de porciones por envase: Aprox. 7.5, Para (454 g).
Número de porciones por envase: Aprox. 7, Para (460 g).
Número de porciones por envase: Aprox. 8, Para (500 g).

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	310	**186**
Grasa total	0.7 g	0.4 g
Grasa saturada	**0.1 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	63 g	38 g
Fibra dietaría	21 g	12 g
Fibra dietaría soluble	2.7 g	1.6 g
Fibra dietaría insoluble	18 g	11 g
Azúcares totales	4.7 g	2.8 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	24 g	14 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	6.7 mg	4 mg
Calcio	58 mg	35 mg
Zinc	3.0 mg	1.8 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 937 Lentejas secas.

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**	