ARVEJA VERDE SECA

1. NOMBRE GENÉRICO

Arveja verde



2. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD

N° 2016007224

3. DESCRIPCIÓN

Leguminosa seca proveniente de la especie Pisumsativum L, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido.

4. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g y 12500 g

5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción 100 g
Porciones por envase 5

CANTIDAD POR PORCIÓN
Calorías 340
Calorías de grasa 13

	% valor diar
Grasa total 1.4 g	2%
Grasa saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato total 60 g	20%
Fibra dietaria 6.5 g	26%
Azúcares 0 g	0%
Proteína 24 g	48%
Vitamina A	2%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	28%

6. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	RESULTADO ufc/g	PARÁMETRO	NORMA
Recuento mesófilos aerobios	400	200000 - 300000	AOAC 966.23
Recuento de levaduras	<10	3000 - 5000	NTC 4132:1997
Recuento Coliformes Fecales	<3	<3	ICMSF:2000 MÉTODO 2
Recuento de Mohos	50	3000 - 5000	NTC 4132:1997
Recuento Staphylococcus Aereus	<100	<100	ISO 6888-1
Recuento Bacillus cereus	<100	700 - 1000	ICMSF:2000

8. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Análisis	Resultado
Calorías	321,51 Kcal
Carbohidratos	59,86%
Cenizas	2,94%
Fibra Cruda	5,94%
Grasa Total	0,95%
Humedad	13%
Proteína	18,38%
Solidos Totales	88,07%

9. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.

- Cocinar en agua por 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

10. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de un año en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

12. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 791