1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja Diana
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arveja verde seca seleccionada
3. NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-002644-2017

4. PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN	EMBALAJE	EAN 13 (Código barras und)	EAN 14 (Código barras embalaje)
250 g	25 Unidades	7702206241869	57702511003003
500 g	25 Unidades	7702206610672	57702511003010
1000g	15 Unidades	7702511871690	57702511003102

5. MATERIAL DE EMPAQUE

- **Unidad:** Bolsa bilaminada de polietileno.
- **Embalaje:** Bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14

6. TIPO DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco.

7. VIDA ÚTIL ESTIMADA

12 meses

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO
Tipo*	1
Grado *	II máx
Humedad (%)	13%máx.

***NTC 791**

9. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Sabor: Característico
- Textura: Dura
- Olor: Característico al producto.
- Color: verde

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
E. coli (UFC/g)	< 10	NTC4458
Aerobios mesófilos (UFC/g)	350000 máx	NTC4519
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máx. 8.000 UFC/g	NTC5698-2
Estaphylococcus aureus coagulasa positiva(UFC/g)	< 100	NTC 4779

11. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 de taza (60 g)
Porciones por envase: 8 Aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de Grasa 0
	Valor Diario*
Grasa Total 0,5 g	**1%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 39 g	**13%**
Fibra Dietaria 8 g	32%
Fibra Soluble 1 g	
Fibra Insoluble 7 g	
Azúcares 2 g	
Proteína 13 g	**26%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	4%
Hierro	10%
Fósforo	20%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

NOTA. El número de porciones varía en cada presentación.

13. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA

- NTC 791
- Resolución 0333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 2674 de 2013

14. USO PREVISTO

Consumo humano, población en general.
Sugerencia de uso: dejar en remojo desde el día anterior, cocinar en olla a presión por 15 min. con sal y guisar al gusto.

15. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al grano de arveja. Evite dejar expuesto el producto al calor, tratar con cuidado.

Estibado:

	- Arveja 250g x 25uds (1/2@): planchas de 15 paquetes x 10 de alto - Arveja 500g x 25 (@): planchas de 10 paquetes x 10 de alto - Arveja 1kg x 15 uds: planchas de 10 paquetes x 10 de alto.
16. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado. **NO** está permitido el transporte de alimentos para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
2	MYRIAM SOSA	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	LUIS ORDOÑES (Gte. Unidad de Negocio)	