| | | |
|---|---|---|
| SuDespensa Barragán S.A. | ***FICHA TECNICA*** | **FP - BPM - 001 VERSION:005 22/12/2020** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)*** | **FRIJOL RADICAL** | ***DESCRIPCIÓN*** | Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 1 |

| | |
|---|---|
| ***DATOS DEL EMPACADOR*** | DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN NACIONAL |
| ***MARCA COMERCIAL*** | SuDespensa |
| ***REGISTRO SANITARIO*** | RSAD10I172812 |
| ***PRESENTACION COMERCIAL*** | 500g, 1000g, 50Kg |
| **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** | Producto listo para consumo humano 100% NATURAL. No tiene restricciones de consumo.<br>No contiene aditivos |
| **INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO** | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas.<br>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.<br>3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión.<br>4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos.<br>5. Sazonar al gusto. |

**CARACTERISTICAS**

**SENSORIALES**
**FISICO-QUIMICAS**
**MICROBIOLOGICAS**

| **SENSORIAL** |
|---|
| **Apariencia:** Frijol Radical granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.<br>**Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica<br>**Color:** Semi-Rojizo, Rojo<br>**Sabor:** Característico<br>**Textura:** Dura con piel lisa |

| **FISICO-QUIMICAS** | |
|---|---|
| **TIPO** | **DEFECTO (%)** |
| MATERIA DURA | ≤ 0,1 |
| GRANOS DAÑADOS | ≤ 1 |
| GRANOS PARTIDOS | ≤ 0,5 |
| GRANOS ABIERTOS | ≤ 0,5 |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | ≤ 1 |
| VARIEDAD NO CONTRASTANTE | ≤ 2 |
| IMPUREZAS | 1 |
| AFECTADO POR GORGOJO | N.A |
| HUMEDAD | ≤ 15 |

| **INVIMA GRANOS DE CEREALES** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MICROBIOLOGICO** | | | | | |
| **ANALISIS** | **ESPECIFICACIONES Valor de referencia** | | | | |
| | **UNIDAD DE MEDIDA** | **m** | **M** | **NORMA** | **PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD** |
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200,000 | 300,000 | AACC4211 | 300,000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3,000 | 5,000 | NTC4132 | 5,000 |
| MOHOS | UFC/g | 3,000 | 5,000 | NTC4132 | 5,000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3,000 | 5,000 | NTC4132 | 5,000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - | NTC 4516 | <3 |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - | NTC 4779 | <100 |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1,000 | NTC4679 | 1,000 |

| | |
|---|---|
| **INFORMACION NUTRICIONAL** |  |
| **NORMATIVIDAD APLICADA** | * NTC 871 de 2005, Ultima actualización.<br>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>*Resolucion 4142 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos<br>*Resolucion 4143 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos<br>* El frijol no debe exceder los limites de metales pesados y plaguisidas establesidos por el codex alimentarius<br>*Resolucion 2674 de 2013<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| | 1.• INVIMA GRANOS DE CEREALES<br>2.• NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS<br>3.• NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997<br>4.• NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009<br>5.• NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007<br>6.• NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006 |
| **PROCESO DE EMPAQUE** | 1. Recepcion de materias primas<br>2. Zarandeo, Limpieza y Brillo<br>3. Empaque y pesaje de producto<br>4. Almacenamiento temporal<br>5. Distribucion al cliente |
| **EMPAQUE, ETIQUETADO** | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión.<br>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.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*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.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 |
| | **Realizó:** DUVAN JARA |

Realizó: DUVAN JARA
Subprensa
Barragán S.A.
NIT. 830.111.367-6
Firma Auxiliar de Calidad

**Firma Coordinador de Calidad**

Nombre: DUVAN JARA