1. NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO DIANA
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Garbanzo Seleccionado
3. REGISTRO SANITARIO	NSA-002644-2017
4. PRESENTACIONES COMERCIALES	

PRESENTACIÓN	EMBALAJE	EAN 13 (Código barras und)	EAN 14 (Código barras embalaje)
250 g	25 unidades	7702206749723	57702511003119
500 g	25 unidades	7702206732626	57702511003126
1000g	15 unidades	7702511654064	57702511003133

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
Humedad (%)	14

***NTC 923**

9. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- Sabor: Característico - Textura: Dura - Olor: Característico al producto. - Color: amarillo -naranja pálido.
10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

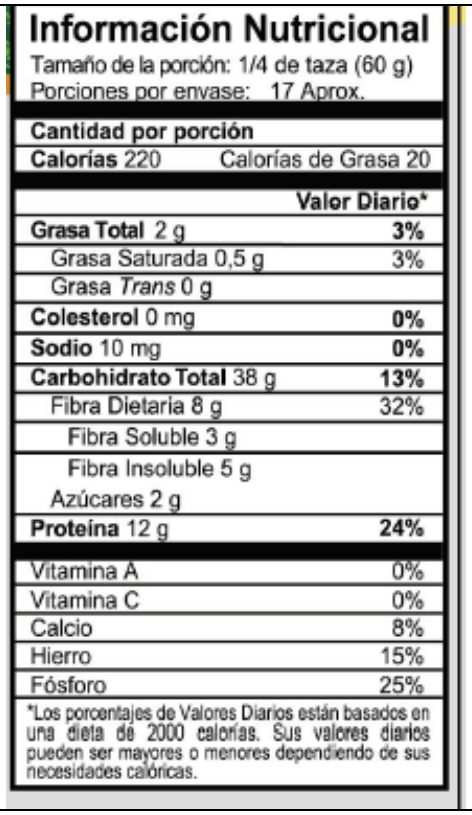
ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
E. coli (UFC/g)	< 10	NTC4458
Mesófilos Aerobios(UFC/g)	300000 máx	NTC4458
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máx. 8.000 UFC/g	NTC5698-2
Estaphylococcus aureus coagulasa positiva(UFC/g)	< 100	NTC 4779

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 28/02/2020	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 28/02/2020	Luis Ordoñez Gerente Unidad de Negocio Fecha:

11. CONTAMINANTES

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

12. COMPOSICIÓN NUTRICONAL



Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 de taza (60 g)
Porciones por envase: 17 Aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 220	Calorías de Grasa 20
	Valor Diario*
Grasa Total 2 g	**3%**
Grasa Saturada 0,5 g	3%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 38 g	**13%**
Fibra Dietaria 8 g	32%
Fibra Soluble 3 g	
Fibra Insoluble 5 g	
Azúcares 2 g	
Proteína 12 g	**24%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	8%
Hierro	15%
Fósforo	25%

*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.

13. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA

- NTC 923
- Resolución 0333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 2674 de 2013
- Norma canadiense para garbanzo

14. USO PREVISTO

Consumo humano, población en general.
Sugerencia de uso: dejar en remojo desde el día anterior, cocinar en olla a presión por 45 min. con sal y guisar al gusto.

15. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 28/02/2020	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 28/02/2020	Luis Ordoñez Gerente Unidad de Negocio Fecha:

	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 garbanzo. Evite dejar expuesto el producto al calor, tratar con cuidado. Estibado: - Garbanzo 250g x 25uds (1/2@): planchas de 15 paquetes x 10 de alto - Garbanzo 500g x 25 (@): planchas de 10 paquetes x 10 de alto - Garbanzo 1000g x 15uds: 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

Elaborado por	**Revisado por**	**Aprobado por**
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 28/02/2020	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 28/02/2020	Luis Ordoñez Gerente Unidad de Negocio Fecha: