LENTEJA CORRIENTE Y EXTRA
MARCA: MARITZA



1. **NOMBRE GENÉRICO**
   Lenteja

2. **CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD**
   N° 2014016676

3. **DESCRIPCIÓN**
   Comprende lentejas corrientes con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad. De forma redonda y convexa. La lenteja extra es un poco más grande y fina.

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 315
Calorías de grasa 10

	% valor diar
Grasa total 1.1 g	1%
Grasa saturada 0g	0%
Colesterol 0mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 56 g	20%
Fibra dietaria 4.4 g	17%
Azúcares 0 g	0%
Proteína 23.5 g	47%
Vitamina A	0%
Vitamina C	5%
Calcio	7%
Hierro	52%

6. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lamina 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. CARACTERISTICAS GENERALES

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,0%
Granos abiertos	1%
Materias duras	Máx. 0,1%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 1,0%
Variedades no contrastantes	5%
Impurezas	Máx. 1%

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica microbiológica	Especificación
Mesófilos	200000-300000 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
Mohos	3000-5000 UFC/g
Levaduras	3000-5000 UFC/g
Staphylococcus Aureus Coagulasa	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	700-1000 UFC/g

9. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Análisis	Resultado
Calorías	329,65 Kcal
Carbohidratos	57,72%
Cenizas	2,96%
Fibra Cruda	4,30%
Grasa Total	0,65%
Humedad	11,14%
Proteína	23,23%
Solidos Totales	88,86%

10. 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

11. 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.

12. 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.

13. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 937 – 25 Feb 2004