SuDespensa Barragán S.A.	FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020
	LENTEJA	**DESCRIPCION**	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH producto natural sin preservativos y aditivos, lenteteja marron o verde cararacteristicas de variedad 97% retenido en cibra de 5,95 mm (15/94") Lenteja Tipo 1 Grado 1

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812
PRESENTACION COMERCIAL	500g, 1000g,50Kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque, 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 . No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas y colar antes de cocinar. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.

CARACTERISTICAS

SENSORIALES
FISICO-QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH. **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Marrón, café, verde **Sabor:** Característico **Textura:** Tendra piel y albumen algo liso

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**NIVELES (%)**
MATERIAS DURAS	≤ 0,1
GRANOS DAÑADOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

INVIMA GRANOS DE CEREALES						
MICROBIOLOGICO						
ANALISIS	**ESPECIFICACIONES**					
	UNIDAD DE MEDIDA	**especificaciones**	**m**	**M**	**NORMA**	**PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD**
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	AACC4211	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000
MOHOS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000
LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000
COLIFORMES FECALES	NMP/g	<3	-3	-	NTC 4516	<3
STAPHYLOCOCUSZ	UFC/g	<100	-100	-	NTC 4779	<100
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	NTC4679	1,000

INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 937 de 2004, Ultima Actualización. * 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. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * resolucion 2906 de 2007 limites maximos residuos y plaguisidas *Resolucion 4142 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos *Resolucion 4143 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos * Resolucion 2674 de 2013 * La lenteja no debe exceder los limites de metales pesados y plaguisidas establesidos por el codex alimentarius *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
	1. INVIMA GRANOS DE CEREALES 2. NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS 3. NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 • NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009 4. NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 5. NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006 6.• NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja 1,5 densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *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. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: **Realizó:** DUVAN JARA



Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA