



FICHA TECNICA LENTEJA

FTM-CAL-02

V.07

30-03-2023

Página 1 de 5

LENTEJA																																	
NOMBRE GENÉRICO:																																	
EMPRESA:	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S																																
DIRECCION:	Calle 10 No 32-61 Bodega No 12Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad ,VIA A GALAPA																																
TELEFONO	3183118172 - 3226342401																																
E MAIL	calidad@granosdecolombia.com																																
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Granos procedente de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench, de forma lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón o verde característicos, lentejas secas y limpias. Libre de infestación e infección, de impurezas y de aditivos Tipo I Grado 1																																
INGREDIENTES	Lenteja																																
LEGISLACION	NTC 937 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 Resolución 16379 de 2003 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 2021 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013 Resolución 2492 de 2022																																
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	<table border="1"><thead><tr><th colspan="4">TIPO I GRADO 1</th></tr><tr><th>ATRIBUTO</th><th>MÉTODO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REF. NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia dura</td><td>Calculo- Porcentaje</td><td>0.1 %</td><td>NTC 937</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>Calculo- Porcentaje</td><td>1%</td><td>NTC 937</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>Calculo- Porcentaje</td><td>1%</td><td>NTC 937</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>Calculo- Porcentaje</td><td>1%</td><td>NTC 937</td></tr><tr><td>Variedades contrastes</td><td>Calculo- Porcentaje</td><td>2%</td><td>NTC 937</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>NTC 529</td><td>13%</td><td>NTC 937</td></tr></tbody></table>	TIPO I GRADO 1				ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA	Materia dura	Calculo- Porcentaje	0.1 %	NTC 937	Granos dañados	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937	Granos partidos	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937	Granos abiertos	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937	Variedades contrastes	Calculo- Porcentaje	2%	NTC 937	Humedad	NTC 529	13%	NTC 937
TIPO I GRADO 1																																	
ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA																														
Materia dura	Calculo- Porcentaje	0.1 %	NTC 937																														
Granos dañados	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937																														
Granos partidos	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937																														
Granos abiertos	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937																														
Variedades contrastes	Calculo- Porcentaje	2%	NTC 937																														
Humedad	NTC 529	13%	NTC 937																														

Elaboración y Revisión

Aprobación

Coordinador de calidad

Responsable de la
Información Documentada

Gerente



FICHA TECNICA LENTEJA

FTM-CAL-02

V.07

30-03-2023

Página 2 de 5

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
	Color	Inspección visual	Marrón o verde característico	Especificación interna
	Olor	Olfato	Característico	Especificación interna
	Apariencia	Inspección visual	lisa	Especificación interna

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
	Recuento Mesofilos aerobios	AOAC 966.23 ED. 21:2019	200000-300000	Invima. Granos de cereales.
	Recuento coliformes fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1 Ed. 2:2000	Menos de 3	Invima. Granos de cereales.
	Recuento de Mohos y levaduras	ISO 21527-2: 2008	Menos de 3	Invima. Granos de cereales.
	Recuento estafilococo Aureus coagulasa positivo	ISO 6888-1 2000	< 100	Invima. Granos de cereales.
	Recuento Bacillus cereus UFC/g-mL	UNE EN ISO 7932: 2005	Menos de 1000	Invima. Granos de cereales.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Información Nutricional		
	Tamaño por porción 1/4 taza (60g)		
	Numero de porciones por envase Aprox.8		
		Por 100gr	Por Porción
	CALORIAS (Kcal)	312	186
	Grasa Total	0.7 g	0.4 g
	Grasa Saturada	0 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
	Carbohidrato Total	63 g	38 g
	Fibra dietaria	21 g	13 g
	Azucares Totales	3.9 g	2.3 g
	Azucares añadidos	0 g	0 g
	Proteína	24 g	14 g
	Sodio	35 mg	21 mg
	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg	
Hierro	5.9 g	3.6 g	
Calcio	54 mg	32 mg	
Zinc	2.9 mg	1.8 mg	

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente



FICHA TECNICA LENTEJA

FTM-CAL-02

V.07

30-03-2023

Página 3 de 5

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD	ALERGENOS: Este producto se empaqa en una planta que procesa leche, soya y avena. MICOTOXINAS: De acuerdo a la revisión técnica, no se han establecido valores específicos asociados en las leguminosas (Normativa colombiana, Codex Alimentarius, FDA, Unión Europea).							
	METALES PESADOS							
	<table border="1"><thead><tr><th>ATRIBUTO</th><th>MÉTODO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REF. NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo</td><td>AOAC 999.11</td><td>0.20 mg/kg</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr></tbody></table>	ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA	Plomo	AOAC 999.11	0.20 mg/kg
ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA					
Plomo	AOAC 999.11	0.20 mg/kg	Resolución 4506 de 2013					
PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007								
LOTE	VENCE dd/mmm/aaaa dd: día en número mmm: 3 primeras letras del mes. aaaa: año número LOTE ddmmaa dd: día en número mm: mes en número. aa: dos últimos número del año. Ejemplo: VENCE 15/DIC/2023 LOTE 151222							
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Canada / Estados Unidos							
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA	Empaque: Sacos de polipropileno de primer o segundo uso. Presentaciones: 50 Kg (Colombia) y 46,35 kg (Estados Unidos)							
PRODUCTO TERMINADO EMPACADO	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,5 Presentaciones: 250 g, 500 g, 1000 g. 3000 g, 5000 g.							
EMBALAJE	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD) Presentaciones: 250 g y 500 g (25 o 30 unidades/ PEBD); 1000 g (14 o 24 unidades/ PEBD); 3000 g (5 unidades /PEBD) Y 5000 g (3 unidades / PEBD)							
MARCAS	Algran, Mercaderia, Euro, Megatiendas, Del Costal, Leopardo.							
PROCESO DE PRODUCCIÓN	Recepción y almacenamiento del grano, Control preventivo o correctivo de fumigación (Granonacional), Limpieza y selección, empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.							
VIDA UTIL:	Un año partir de la fecha de empaque del producto ubicado de manera visible en el producto							

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente



FICHA TECNICA LENTEJA

FTM-CAL-02

V.07

30-03-2023

Página 4 de 5

USO PREVISTO Y/O FORMAS DE PREPARACIÓN	El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos principales o Acompañamiento en diferentes presentaciones gastronómicas.
GRUPO OBJETIVO	Niños mayores de 1 año
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten alergias e intolerancia al grano
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación

L. Burgos

LEIDY BURGOS PEREIRA
Coordinadora de calidad

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente

	FICHA TECNICA LENTEJA	FTM-CAL-02
		V.07
		30-03-2023
		Página 5 de 5

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	13/11/2021	Actualización de documento (cambio de dirección)
04	18/02/2022	Adición de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos , características organoléptica, adición de normativa resolución 810 de 2021
05	02/11/2022	Actualización tabla nutricional. Adición de normativa resolución 810 de 2021
06	24/03/2023	Se incluye información alérgica
07	30/03/2023	Se discrimina vida útil por presentación comercial, se incluye resolución 2492/2022 en la legislación.

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente