NOMBRE GENÉRICO:	**ARVEJA SECA** 
NIT	900725152-8
EMPRESA:	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S
DIRECCION:	Calle 10 No 32-61 Bodega No 12 Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad vía Galapa
TELEFONO	3184635145 - 3125216623
E MAIL	calidadbag@granosdecolombia.com
CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD	No 2022006312
DESCRIPCIÓN:	Granos procedentes de la especie Pisum sativum L. Arvejas de forma esférica de color uniforme verde de las cuales mínimo el 97% tiene un diámetro mayor a 6,35 mm (16/64 de pulgada)limpios y libre de impurezas, libres de infestación, no debe presentar olores objetables, colores generalmente uniformes verde Producto natural sin preservativos y/o aditivos No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.
INGREDIENTES	Arveja
LEGISLACION	NTC 791 Resolución 16379 de 2003 Resolución 683 y 4143 de 201 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**TIPO I GRADO 2**

ATRIBUTO	**MÉTODO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Materia dura	Calculo- Porcentaje	0.1 %	NTC 871
Granos dañados	Calculo- Porcentaje	3.0%	NTC 871
Granos partidos	Calculo- Porcentaje	2.0%	NTC 871
Granos abiertos	Calculo- Porcentaje	2.0%	NTC 871
Variedades contrastes	Calculo- Porcentaje	3.0%	NTC 871
Impureza	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 871
Humedad	NTC 529	13%	NTC 871

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

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	Verde	Especificación interna
Olor	Olfato	Característico	Especificación interna
Apariencia	Inspección visual	Lisa	Especificación interna

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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, Volúmen1 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.

CARASTERISITICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/4 taza (60g)
Numero de porciones por envase Aprox.8

	Por 100gr	Por Porción
CALORIAS (Kcal)	**314**	**190**
Grasa Total	0.9g	0.6 g
Grasa Saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidrato Total	62 g	37 g
Fibra dietaría	13 g	7.8 g
Azucares Totales	4.8 g	2.9 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	13 g
Sodio	**36 mg**	**22 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	4.1 g	2.5 g
Calcio	59 mg	35 mg
Zin	2.1 mg	1.3 mg

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD

ALERGENOS: Este producto no es un alérgeno.
MICOTOXINAS: De acuerdo a la revisión técnica, no se han establecido valores específicos asociados en las leguminosas (Normativa colombiana, Codex Alimentarius, FDA, Unión Europea).

<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD</td><td>METALES PESADOS
<table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>MÉTODO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REF. NORMATIVA</th></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>AOAC 999.11</td><td>0.20 mg/kg</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr>
</table>
PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007 y Codex Alimentarius</td></tr>
<tr><td>ORIGEN DE MATERIA PRIMA</td><td>Canada</td></tr>
<tr><td>PRODUCTO TERMNADO EMPACADO</td><td>Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,5
Presentaciones: 250 g, 500 g y 1000 g</td></tr>
<tr><td>EMBALAJE</td><td>Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD)
Presentaciones: 250 g y 500 g (25 unidades/ PEBD); 1000 g (14, 15 o 24 unidades/ PEMD)</td></tr>
<tr><td>MARCAS</td><td>Algran, Mercaderia, Euro, Megatiendas, Del Costal</td></tr>
<tr><td>PROCESO DE PRODUCCIÓN</td><td>Recepción y almacenamiento del grano, Control preventivo o correctivo de fumigación (Grano nacional), Limpieza y selección, empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL:</td><td>Un año a partir de la fecha de empaque del producto</td></tr>
<tr><td>USO PREVISTO</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>GRUPO OBJETIVO</td><td>Niños mayores de 1 año</td></tr>
<tr><td>POBLACIÓN VULNERABLE</td><td>Personas que presenten alergias e intolerancia al grano</td></tr>
<tr><td>ALMACENAMIENTO</td><td>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</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>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</td></tr>
</table>

L. Burgos

LEIDY BURGOS PEREIRA
Coordinadora de calidad

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	24/11/2021	Actualización de documentos (cambio de dirección)
04	21/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos, características organolépticas y microbiológicas. Adicción de normativa resolución 810 de 2021
05	25/04/2023	Se incluye el ítem _”ingredientes”

CONTROL DE CAMBIO