

 <b>900.855.360-0</b>	<b>SISTEMA DE GESTION EMPRESARIAL (SGE)</b>		<b>VERSIÓN 01</b>
	<b>GESTIÓN SANITARIA</b>	<b>FICHA TÉCNICA FRIJOL CARAOTA</b>	<b>CODIGO</b> FT-SGE-GT-007
			Página 1 de 3

<b>Nombre del Producto</b>	FRIJOL CARAOTA																												
<b>Empresa</b>	SURTIABARROTOS INTERNACIONAL S.A.S																												
<b>Dirección</b>	CRA 43B # 6-109 (Barranquilla)																												
<b>Teléfono</b>	3446478-3510388																												
<b>Certificado de No Obligatoriedad</b>	N° 2020009669																												
<b>País de Origen</b>	CORDOBA, ARGENTINA																												
<b>Calidad</b>	SURTIABARROTOS INTERNACIONAL SAS, cuenta con los respectivos permisos vigente y el concepto sanitario favorable del establecimiento emitido por la autoridad sanitaria competente INVIMA, dando cumplimiento a la ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2013.																												
<b>Descripción</b>	Granos limpios y secos Nombre científico <i>Phaseolus spp</i>																												
<b>Clasificación</b>	Tipo 1 grado 1																												
<b>Generalidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos.</li> <li>- No debe presentar signos de infestación o infecciones.</li> </ul>																												
<b>Requisitos Específicos</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th rowspan="2">GRADO</th> <th colspan="6">% Máximo en masa</th> </tr> <tr> <th>Materia dura</th> <th>Granos dañados</th> <th>Granos partidos</th> <th>Granos abiertos</th> <th>Variedades de contraste</th> <th>Variedades no contrastantes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I</td> <td>1</td> <td>0,0</td> <td>1,0</td> <td>0,5</td> <td>0,5</td> <td>1,0</td> <td>2,0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Fuente: NTC 871</i></p>							TIPO	GRADO	% Máximo en masa						Materia dura	Granos dañados	Granos partidos	Granos abiertos	Variedades de contraste	Variedades no contrastantes	I	1	0,0	1,0	0,5	0,5	1,0	2,0
TIPO	GRADO	% Máximo en masa																											
		Materia dura	Granos dañados	Granos partidos	Granos abiertos	Variedades de contraste	Variedades no contrastantes																						
I	1	0,0	1,0	0,5	0,5	1,0	2,0																						
<b>Parámetros Organolépticos</b>	Sabor: Característico Olor: Característico Textura: Dura																												
<b>Parámetros Microbiológicos</b>			Recuento de Microorganismo Mesofilos		Menor 300.000 UFC/g																								
			Recuento de Coliformes Fecales		Menor 3																								
			Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva		Menor 100 UFC/g																								
			Recuento de Bacillus Cereus		Menor 1.000 UFC/g																								
			Recuento de Mohos y Levaduras		Menor 5.000 UFC/g																								

 <b>900.855.360-0</b>	<b>SISTEMA DE GESTION EMPRESARIAL (SGE)</b>		<b>VERSIÓN 01</b>
	<b>GESTIÓN SANITARIA</b>	<b>FICHA TÉCNICA FRIJOL CARAOTA</b>	<b>CODIGO</b> FT-SGE-GT-007
			Página 2 de 3

<b>Parámetros Físicoquímicos</b>	Humedad: Max 15% Impurezas: 1.0%		
<b>Contenido Nutricional</b>	Calorías	200	
	Grasa Total	0,5g	
	Colesterol	0mg	
	Sodio	25mg	
	Carbohidratos totales	37g	
	Fibra Dietaria	6g	
	Azucares Totales	3g	
	Proteína	13g	
	Calcio	15%	
	Hierro	25%	
<b>Metales Pesados</b>	El producto no excede los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.		
<b>Declaración de Etiqueta</b>	Caraota		
<b>Requisitos del producto</b>	NTC 871 Frijol		
<b>Empaque</b>	PRIMARIO: El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad calor constante con calibre mínimo de 1.5. La lamina cumple con los requisitos sanitarios detallados en la Resolución 683 y 4143 de 2012.		
<b>Rotulado</b>	El empaque cumple con la resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulo o etiquetado de productos terminados y materias primas. El empaque cumple con la resolución 333 de febrero de 2011 por medio de la cual se establece el rotulo y etiquetado nutricional.		
<b>Conservación y Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, protegidos de ingreso de insectos y roedores, garantizando la inocuidad, funcionalidad e integridad.</li> <li>- Debe almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes y disponerse en tarimas limpias en buen estado elevadas al piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección.</li> <li>- El almacenamiento debe realizarse en lugares retirados de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. La manipulación solo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de los productos.</li> <li>- Tener las áreas identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.</li> </ul>		

 <b>900.855.360-0</b>	<b>SISTEMA DE GESTION EMPRESARIAL (SGE)</b>		<b>VERSIÓN 01</b>
	<b>GESTIÓN SANITARIA</b>	<b>FICHA TÉCNICA FRIJOL CARAOTA</b>	<b>CODIGO</b> FT-SGE-GT-007
			Página 3 de 3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El almacenamiento y conservación de los alimentos se deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el embalaje.</li> <li>- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</li> </ul>
<b>Vida útil</b>	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
<b>Presentaciones</b>	250g - 500g - 1000g
<b>Responsable Coordinador de Calidad</b>	 Osmari Milagros Cortés Bracho CC. 1121333196

#### Historial de Cambio

FECHA DE MODIFICACIÓN	VERSIÓN MODIFICADA	CAMBIOS REALIZADOS
2020/05/13	<b>01</b>	Original