

 900.855.360-0	SISTEMA DE GESTION EMPRESARIAL (SGE)		VERSIÓN 01
	GESTIÓN SANITARIA	FICHA TÉCNICA ZARAGOZA	CODIGO FT-SGE-GT-005
			Página 1 de 3

Nombre del Producto	FRIJOL ZARAGOZA																												
Empresa	SURTIABARROTOS INTERNACIONAL S.A.S																												
Dirección	CRA 43B # 6-109 (Barranquilla)																												
Teléfono	3446478-3510388																												
Certificado de No Obligatoriedad	N° 2020009669																												
Calidad	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.																												
Descripción	Granos limpios y secos Nombre científico <i>Phaseolus spp</i>																												
Clasificación	Tipo 1 grado 1																												
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. 																												
Requisitos generales	<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																						
Parámetros Organolépticos	Sabor: Característico Olor: Característico Textura: Dura																												
Parámetros Microbiológicos			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																								

 900.855.360-0	SISTEMA DE GESTION EMPRESARIAL (SGE)		VERSIÓN 01
	GESTIÓN SANITARIA	FICHA TÉCNICA ZARAGOZA	CODIGO FT-SGE-GT-005
			Página 2 de 3

Parámetros Fisicoquímicos	Humedad: Max 15% Impurezas: 1.0%		
Contenido Nutricional			
	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%	
Metales Pesados	El producto no excede los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.		
Declaración de Etiqueta	Frijol Zaragoza		
Requisitos del producto	NTC 871 Frijol		
Empaque	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.		
Rotulado	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.		
Conservación y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - Tener las áreas identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. 		

 900.855.360-0	SISTEMA DE GESTION EMPRESARIAL (SGE)		VERSIÓN 01
	GESTIÓN SANITARIA	FICHA TÉCNICA ZARAGOZA	CODIGO FT-SGE-GT-005
			Página 3 de 3

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 adicione.
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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 adicione.
Vida útil	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.
Presentaciones	250g - 500g - 1000g
Uso Previsto	<p>Todo tipo de consumidor</p> <p>El frijol Zaragoza es un alimento con significativo aporte de nutrientes, entre ellos el aporte de proteínas que al combinar su consumo con cereales se obtienen proteínas completas de alta calidad para el funcionamiento del organismo. También aporta carbohidratos complejos que dan energía para realizar las actividades diarias.</p>
Responsable Coordinador de Calidad	 Osmani Milagros Cortés Bracho CC. 1121333196

Historial de Cambio

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