

<b>FICHA TECNICA GRANO DE FREJOL</b>	<b>No. Doc:</b>	LAB-03/2017
	<b>FECHA</b>	01-03-2017
	<b>PAGINA</b>	1 de 2

#### IDENTIFICACION

PRODUCTO	GRANO DE FREJOL ROJO ORIENTAL
CODIGO SAP	200212


#### CARACTERIZACION

USO DEL PRODUCTO	Consumo humano en general. Leguminosa utilizada por su elevado porcentaje de proteína en diferentes alimentos humano y animal.
------------------	--

#### ALMACENAMIENTO

TEMPERATURA	18 grados centígrados
EMBALAJE	EL producto deberá ser colocado sobre pallets o tarimas para evitar el contacto con el piso.
HUMEDAD	Hasta 60% de humedad relativa
ENVASE	Bolsas polipropileno con micro-perforado en formato de 50 Kg. En bolsa nueva sin vestigio de suciedad, libre de plagas.
MANIPULACION	Cuidado de no debilitar el envase y ocasionar problemas de filtración y contaminación.

#### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ASPECTO PRODUCTO	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
	TAMAÑO	De 1.500 a 1.800 granos/kilo, dureza media
	COLOR	Integument red-white stripes.
	OLOR	Característico de la especie.
	SABOR	Propio del grano de frejol sin proceso de transformación.

<b>FICHA TECNICA GRANO DE FREJOL</b>	<b>No. Doc:</b>	LAB-03/2017
	<b>FECHA</b>	01-03-2017
	<b>PAGINA</b>	2 de 2

**CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**

ANALISIS	PARAMETROS	DESCRIPCION	CARACTERISTICA
% HUMEDAD	14 MÁX.		
% MATERIA INERTE	1 MÁX.	Material y estructuras no definidas como grano	Fragmentos de semillas, cáscaras, terrones, piedras
% GRANO DAÑADO	1 MÁX.	Granos o fracciones de granos afectados por la acción de agentes climáticos, insectos, microorganismos, roedores o cualquier otro agente modificador de las características originales.	Grano dañado por insectos, Granos dañados por chinches, Granos dañados por roedores, Granos dañados en Campo
% GRANO QUEBRADO O PARTIDO	4 MAX.	Granos que tienen menos de 1/2 partes de un grano entero.	Cotiledones separados y sueltos.
% DESCASCARADO DAÑADO	2 MÁX.	Granos sin tegumentos parcialmente.	Granos que sufren desprendimiento del tegumento.
% CHAMICO	0 (cero)	Semilla de Datura ferox L.	

**VIDA ÚTIL**

Bajo las condiciones de almacenamiento establecidas el producto debe tener 12 meses de vida útil.

**Presentación de certificados**

Para todo lote se envía un documento que cuenta con el certificado de calidad al momento del embarque.

	Elaborado	Revisado	Aprobado
	Nombre:	Ayda Rivera	Oswaldo Vargas
	Cargo	Jefe Control de Calidad	Gerente de Producción
	Firma		
	Fecha	01/03/2017	01/03/2017