

| | | |
|--|---------------------------------------|--|
|  | FICHA TECNICA DEL FRIJOL NEGRO |  |
|--|---------------------------------------|--|

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|------------|------------------|--|-------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-------------|------------------|
| NOMBRE CIENTIFICO | Phaseolus vulgaris L. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPOSICIÓN | Frijol Negro | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS | <p>Color : Negro Caracteristico Sabor y aroma : Característico Aspecto : Producto en grano seco y limpio</p> <p><u>CALIDAD DEL GRANO</u></p> <table border="0"> <tr> <td>% GRANO ENFERMOS :</td> <td style="text-align: right;">0.0 % MAX</td> </tr> <tr> <td>% PICADO :</td> <td style="text-align: right;">0.1 % MAX</td> </tr> <tr> <td>% OTROS DEFECTOS (grano abierto, arrugado, descascarado, roído, germinado, Manchado, partido y sucio).</td> <td style="text-align: right;">1.5 % MAX.</td> </tr> <tr> <td>% CLASE CONTRASTANTE:</td> <td style="text-align: right;">0.0 % MAX.</td> </tr> <tr> <td>% VARIEDAD CONTRASTANTE:</td> <td style="text-align: right;">1.0 % MAX.</td> </tr> <tr> <td>% MATERIAS EXTRAÑAS :</td> <td style="text-align: right;">0.0 % MAX.</td> </tr> <tr> <td>% HUMEDAD :</td> <td style="text-align: right;">13 % MAX.</td> </tr> </table> | | | % GRANO ENFERMOS : | 0.0 % MAX | % PICADO : | 0.1 % MAX | % OTROS DEFECTOS (grano abierto, arrugado, descascarado, roído, germinado, Manchado, partido y sucio). | 1.5 % MAX. | % CLASE CONTRASTANTE: | 0.0 % MAX. | % VARIEDAD CONTRASTANTE: | 1.0 % MAX. | % MATERIAS EXTRAÑAS : | 0.0 % MAX. | % HUMEDAD : | 13 % MAX. |
| % GRANO ENFERMOS : | 0.0 % MAX | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % PICADO : | 0.1 % MAX | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % OTROS DEFECTOS (grano abierto, arrugado, descascarado, roído, germinado, Manchado, partido y sucio). | 1.5 % MAX. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % CLASE CONTRASTANTE: | 0.0 % MAX. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % VARIEDAD CONTRASTANTE: | 1.0 % MAX. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % MATERIAS EXTRAÑAS : | 0.0 % MAX. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % HUMEDAD : | 13 % MAX. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | Recuento total de microorganismos | Mín. | Máx. | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mesó filos (UFC/g) | 10³ | 10³ | | | | | | | | | | | | | | |
| | Coliformes totales (NMP/g) | <10 | 10² | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mohos y Levadura (UFC/g) | 12 | 10² | | | | | | | | | | | | | | |
| | Infestación | NO DETECTABLE | | | | | | | | | | | | | | | |
| METODOS DE CONSERVACIÓN | Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantiza su conservación. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENVASADO – PRIMARIO | - Saco de polipropileno tejido (50 Kg.) - Saco de polipropileno tejido (25 Kg.) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | En un lugar fresco, seco a temperatura ambiente | | | | | | | | | | | | | | | | |
| METODO DE DISTRIBUCION | Transportes limpios y sanitizados. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VIDA ÚTIL(Tipo de conservación / fecha de vencimiento) | 2 años desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento. Libre de alérgenos y de cualquier contaminante, limpio y fresco en el almacén. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITOS SOBRE ETIQUETADO ESPECIAL | Incluirá la siguiente información: peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento, nombre del producto, nombre y dirección del productor y código de trazabilidad, asimismo puede incluir otras especificaciones por parte del cliente. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN DEL CONSUMIDOR Y/O CLIENTE | Producto que requiere cocción antes de su consumo para fines gastronómicos. Para una mejor cocción, dejar remojando previamente los frijoles en abundante agua durante toda la noche. | | | | | | | | | | | | | | | | |

CONSORCIO DELVALLE S.A.C
RUC: 20555282339
Dirección: Av. Benavides N°2549 Dpto. 202 Urb. Los Tulipanes –Lima-Lima
Email: consorciodelvalle2@gmail.com