
	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	15/03/17
Descripción del producto			

Nombre del producto:		
Cicer arietinum L.		
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
Tamaño de partícula: 9, 8 y 7 mm de diámetro		
Humedad a 100-105°C: máximo 13%		
Pureza mínima: 96%		
% Granos dañados y manchados: Dependiente de solicitud del cliente.		
Parámetro Sensorial		
Olor	Característico	
Color	Beige natural y uniforme	
Sabor	Característico	
Apariencia	Legumbre seca redonda y rugosa con cáscara, .	
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		
Coliformes Totales		
Salmonella		
Valores Nutricionales		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción de 60g (x taza)		
	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor Energético	182kcal=764KJ	9
Carbohidratos	29 g	10
Proteínas	12 g	16
Grasas Totales	2 g	4
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0
Fibra alimentaria	9 g	36
Sodio	14 mg	1
<p>(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400KJ. Sus calores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.</p>		

	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	15/03/17
Descripción del producto			

--	--	--

Condiciones de almacenamiento, distribución y vida útil:	
Presentaciones	Bolsas de rafia de polipropileno, inodoras, blancas, sin impresión, de 25 Kg y 50kg
Almacenamiento	En lugar seco, ventilado, apartado de los rayos del sol, bien tapado (cerrado), retirado del suelo, a temperatura ambiente no mayor de 25°C. Apartado de otros productos de aroma fuerte para evitar contaminación cruzada.
Distribución	En transporte propio o por medio del cliente. En caso de ser foráneo, transporte de una línea de paquetería.
Vida útil	2 años a partir de la fecha de envasado
Etiquetado	
Según requerimientos del cliente	
Regulaciones aplicables	
CAA	
Consumidores	
Destinado al consumo humano.	
Uso esperado del producto	
Potencial mal uso esperado	
Observaciones	
Posee una proteína alergénica del tipo (del tipo Ara h), intrínseca a su propia composición química.	

Director General _____

Líder de Seguridad Alimentaria _____