	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	11/07/17
Descripción del producto			

Nombre del producto:
Poroto alubia (Phaseolus vulgaris L.)

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Tamaño de partícula:
 Humedad a 100-105°C: máximo 13%
 Pureza mínima: 96%
 % Granos dañados y manchados: Dependiente de solicitud del cliente.

Parámetro Sensorial

Olor	Característico
Color	Blanco
Sabor	Característico
Apariencia	Legumbre de forma oval

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Límite
Bacterias aerobias/g	10 ⁵ (máx)
Enterobacterias UFC/g	10 ² (máx)
Bacterias Coliformes Totales/g	10 ² (máx)
Escherichia Coli/g	10 ² (máx)
Staphylococcus aureus coagulasa (+)/g	10 ³ (máx)
Sallmonella s.p./25g	Ausencia
Mohos y Levaduras/g	10 ⁵ (máx)


Valores Nutricionales

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción de 60g (1/2 taza)		
	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor Energético	172 kcal=719KJ	9
Carbohidratos	31.0 g	10
Proteínas	12.0 g	16
Grasas Totales	0.0g	0
Grasas saturadas	0.0 g	0
Grasas Trans	0.0 g	0
Fibra alimentaria	9.6 g	38
Sodio	25 mg	1

(*)% 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.

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

	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	11/07/17
Descripción del producto			

Etiquetado
Según requerimientos del cliente
Regulaciones aplicables
CAA y normas mercado destino
Consumidores
Destinado al consumo humano.
Uso esperado del producto
Potencial mal uso esperado
Observaciones

Director General _____

Líder de Seguridad Alimentaria _____