


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

Nombre del producto:

Vigna angularis (Willd) Ohiwi & H. Ohashi

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Tamaño de partícula: 3.5 mm +

Humedad a 100-105°C: máximo 13%

Pureza mínima: 96%

% Granos dañados y manchados: Dependiente de solicitud del cliente.

Parámetro Sensorial

Olor Característico

Color Rojizo

Sabor Dulce

Apariencia Legumbre de forma redondeada

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 | 170 kcal=711KJ | 9 |
| Carbohidratos | 30.0 g | 10 |
| Proteínas | 12.6 g | 17 |
| Grasas Totales | 0.0 g | 0 |
| Grasas saturadas | 0.0 g | 0 |
| Grasas Trans | 0.0 g | 0 |
| Fibra alimentaria | 9.6 g | 38 |
| Sodio | 20 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 _____