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

**Nombre del producto:**

Poroto mung (Vigna radiata (L.) R. Wilczek

**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                     Verde brillante característico de la variedad

Sabor                     Característico

Apariencia             Legumbre seca, buena fluidez.

**PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS**


Parámetros	Límite
Bacterias aerobias/g	10 <sup>5</sup> (máx)
Enterobacterias UFC/g	10 <sup>2</sup> (máx)
Bacterias Coliformes Totales/g	10 <sup>2</sup> (máx)
Escherichia Coli/g	10 (máx)
Staphylococcus ureus coagulasa (+)/g	10 (máx)
Sallmonella s.p./50g	Ausencia
Mohos y Levaduras/g	10 <sup>5</sup> (máx)

**Valores Nutricionales**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción de 60g (1/2 taza)</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>%VD(*)</b>
<b>Valor Energético</b>	186kcal=777KJ	9
<b>Carbohidratos</b>	33.0 g	11
<b>Proteínas</b>	13.5 g	18
<b>Grasas Totales</b>	0.0g	0
<b>Grasas saturadas</b>	0.0 g	0
<b>Grasas Trans</b>	0.0 g	0
<b>Fibra alimentaria</b>	9.5 g	38
<b>Sodio</b>	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:**

<b>Presentaciones</b>	Bolsas de rafia de polipropileno, inodoras, blancas, sin impresión, de 25 Kg y 50kg
<b>Almacenamiento</b>	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.
<b>Distribución</b>	En transporte propio o por medio del cliente. En caso de ser foráneo, transporte de una línea de paquetería.
<b>Vida útil</b>	2 años a partir de la fecha de envasado

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

<b>Etiquetado</b>
Según requerimientos del cliente
<b>Regulaciones aplicables</b>
CAA y normas mercado destino
<b>Consumidores</b>
Destinado al consumo humano.
<b>Uso esperado del producto</b>
<b>Potencial mal uso esperado</b>
<b>Observaciones</b>
Posee una proteína alergénica del tipo albúmina, intrínseca a su propia composición química.

Director General \_\_\_\_\_

Líder de Seguridad Alimentaria \_\_\_\_\_