

	FICHA TECNICA		Revisión	00
	Arvejas Verde y Amarillas Partidas		Fecha	16.12.2018
	Cere Rico Grado 2			
	Elaborado Por: Departamento de Calidad			

Definición Producto	Granos de leguminosa de las especies <i>Pisum arvense L.</i> y <i>Pisum sativum L.</i> desprovista de su vaina una vez seca.
----------------------------	--

Características de Calidad	Característica	Definición
		Color
	Tamaño	Los calibres están determinados por el harnero en el cual fueron retenidos
	Forma	Semi esférica.
	Humedad	La humedad no puede exceder el 14,0%
	Materia extraña	Material extraño, ajeno y diferente a los granos, fácilmente distinguible y removible de las arvejas en la selección a mano o máquina.
	Impurezas	Restos de materias vegetales propia de las arvejas, pero que no son comestibles, tales como vaina
	Granos dañados por insectos	Granos que presentan indicios de haber sido horadados por insectos.
	Granos Arrugados	Aquellos granos que presentan arrugas o pliegues en su cutícula en variedades que son naturalmente lisas.
	Granos Chupados.	Granos visiblemente aplastados o vanos
	Granos Manchados	Aquellos granos que presentan más de un 10% con zonas de color oscuro anormal.
	Granos Enteros	Los cuales poseen más de la mitad del grano o completando el grano completo. Es decir, tamaño mayor al 90.0% del tamaño normal del grano entero.
	Trozos	Aquellas mitades que les falta 10% o más del tamaño de la mitad del grano.
	Granos con piel	Aquellos granos que aun presentan adherida su piel o parte de ella.
	Contraste de Color	Granos de otro color o tipo al especificado y que presentan un contraste de color o destacan visualmente

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



FICHA TECNICA	Revisión	00
Arvejas Verde y Amarillas Partidas	Fecha	16.12.2018
Cere Rico Grado 2		
Elaborado Por: Departamento de Calidad		

Tolerancia de Defectos	
Características	% de Aceptación
Materia Extrañas	0,2% máximo
Impurezas	0,5% máximo
Sucios	2,0% máximo
Daños por insectos	1,0% máximo
Contraste color	5,0% máximo
Manchados	5,0% máximo
Enteros	10,0% máximo
Granos arrugados	8,0% máximo
Granos chupados	5,0% máximo
Cenizas	menor a 3,0%

Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes en su envase original, sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
Vida Útil	Dos años después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Este producto proviene del campo y a pesar de la selección aún es posible encontrar materias extrañas. Revise cuidadosamente antes de cocinar. Este producto debe ser remojado la noche anterior antes de cocinar. Producto no recomendado para menores de 2 años, así como tampoco para personas con problemas gastrointestinales.
Empaque	10 bolsas de polietileno (film impreso) 1 kg o a petición del cliente, contenidas dentro de una bolsa secundaria de polietileno con fuelle.
Ingredientes	Arvejas partidas sin piel.
Uso	Algunos de sus usos son en guisos y sopas.
Origen	Canadá, USA, Argentina
Marca	Cere Rico

Declaración de Alérgenos	Producto almacenado en bodega que también almacenan nueces por lo que puede contener trazas de éstas. Producto envasado en línea que sólo envasa legumbres.
---------------------------------	--

Información Nutricional	Parámetro	100g	60g
1 porción= 60g	Calorías (Kcal)	317	190.2
	Proteínas (g)	20,6	12.18
	Lípidos (g)	1,6	0,96
	Fibra (g)	15.8	9.48
	Calcio (mg)	164	98.4
	Fósforo(mg)	325	195
	Hierro(mg)	7,3	4.38
	Sodio (mg)	3,1	6.2
	Potasio (mg)	1165	699

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



FICHA TECNICA	Revisión	00
Arvejas Verde y Amarillas Partidas	Fecha	16.12.2018
Cere Rico Grado 2		
Elaborado Por: Departamento de Calidad		

Parámetros microbiológicos según normativa del RSA Artículo 173 inciso 14.3
 Micotoxinas según RSA Artículo 169 y Códex Alimentarius

14.3.- FRUTAS Y OTROS VEGETALES COMESTIBLES PRE-ELABORADOS, QUE REQUIEREN COCCION182

Parámetro	Categoría	Plan de muestreo			c	Límite por gramo	
		Clases	n			m	M
S.aureus	4	3	5	3	10	10 ²	
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	—	

REGISTRO DE APROBACIÓN

REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018