

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Poroto o Frejol Tórtola	Fecha	16.12.2018
	Cere Rico Grado 2		
	Elaborado Por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Fréjoles son granos de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> , desprovistos de la vaina
----------------------------	--

Características de Calidad	Característica	Definición
		Color
	Tamaño	Los calibres están determinados por el harnero en el cual fueron retenidos.
	Forma	Grano lleno de forma oblonga redonda, ojo color crema.
	Humedad	La humedad no puede exceder en más de 14,0%.
	Materias extrañas	Material extraño, ajeno y diferente a los granos, fácilmente distinguible y removible de los porotos en la selección a mano o máquina.
	Impurezas	Restos de materias vegetales propia del poroto o frejol, pero que no son comestibles, tales como su vaina.
	Granos dañados por insectos	Los que presentan indicios de haber sido perforados o roídos por insectos, pero éstos no están presentes.
	Granos dañados por bruco	Los que presentan indicios de haber sido taladrados por brucos, independiente de que éstos se encuentran en el interior, en cualquier estado de desarrollo
	Granos chupados	Los que han sido cosechados antes de su madurez fisiológica y por ello, se presentan visiblemente aplastados o de menor tamaño que los normales
	Granos Partidos o quebrados	Granos a los cuales les falta un trozo mayor al 10,0% de cutícula y endosperma, producto de daños mecánicos
	Granos pelados (daño cutícula)	Granos a los cuales les falta más del 20,0% de su cutícula
	Contraste de color	Granos de porotos o frejoles de otra variedad que destacan claramente por su color.
	Contraste por forma	Granos de porotos o frejoles de otra variedad que destacan claramente por su forma.
	Sucios	Aquellos que presentan barro o arena adherida a la superficie del grano, excluyendo el polvo que se adhiere naturalmente al momento de la cosecha

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Poroto o Frejol Tórtola	Fecha	16.12.2018
	Cere Rico Grado 2		
	Elaborado Por: Departamento de Calidad		

Tolerancia de Defectos	
Características	% de Aceptación
Defectos/Daños mayores	
%	
Daño Bruco	0,5% máx.
Daño de insecto	1,0% máx.
Contraste por color	7 unid x kg
Granos manchados	2,0% máx.
Impurezas	0,5% máx.
Materias extrañas	0,2% máx.
Defectos/Daños menores	
%	
Granos quebrados o partido y granos pelados	1,5% máx.
Granos contrastes por forma	4,0% máx.
Granos chupados o inmaduros	2,0% máx.
Granos arrugados	4,0% máx.
Cutícula quebrada	2,0% máx.
Sucios	2,0% máx.
Descalibre	5,0% máx.
Cenizas	menor a 4,0%
Humedad	14.0% máx.

* Observaciones: Cada daño o defecto no debe sobrepasar la tolerancia individual señalada.

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	Porotos Tórtola.
Uso	Algunos de sus usos son en guisos y sopas.
Origen	Chile.
Marca	Cere Rico

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



FICHA TECNICA		Revisión	00
Poroto o Frejol Tórtola		Fecha	16.12.2018
Cere Rico Grado 2			
Elaborado Por: Departamento de Calidad			

Declaración de Alérgenos	Producto almacenado en bodega que también almacenan nueces por lo que puede contener traza de estas. Producto envasado en línea que solo envasa legumbres.
---------------------------------	---

Información Nutricional	Parámetro	100 g	60 g
	1 porción= 60g	Calorías (Kcal)	317
Proteínas (g)		20,6	12.36
Lípidos (g)		1,6	0.96
Carbohidratos (g)		48,9	29.3
Fibra(g)		4	2.4
Calcio (mg)		164	98.4
Fósforo(mg)		325	195
Hierro(mg)		7,3	4.38
Sodio (mg)		3,1	1.86
Potasio (mg)		1165	699

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			Límite por gramo	
		Clases	n	c	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