

<b>NOMBRE</b>	<b>FRIJOL CASTILLA VIGNA UNGUICULATA</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>El frijol castilla o frijol caupí es el grano maduro, procedente de los géneros <i>Vigna unguiculata</i> (L.). Producto apto para el consumo, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario.</p>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Frijol Castilla.	
<b>USO PREVISTO</b>	Preparaciones culinarias.	
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Público en general a partir de los 8 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo industrial.	
<b>PRESENTACION</b>	<p>En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado (PEBD – BOPP) de 200 gr- 10kg. Bolsa de polietileno de 200 gr- 10kg. Saco de polipropileno de 10-50kg.</p>	
<b>ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto</li> <li>• Nombre de la empresa</li> <li>• Contenido neto</li> <li>• Dirección</li> <li>• RUC</li> <li>• Lote/ fecha de envasado</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Número de autorización sanitaria</li> <li>• Condiciones de almacenamiento</li> </ul>	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.	
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN</b>	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.	
<b>VIDA UTIL</b>	Doce (12) meses.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo previo acondicionamiento industrial o previa cocción.</li> <li>• Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco.</li> <li>• Consumir antes de la fecha indicada en el envase.</li> </ul>	
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad: máx. 12% (según el requerimiento del cliente)</li> <li>• Color: Característico, de acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad.</li> <li>• Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</li> <li>• Olor: Característico al producto, sin olor extraño.</li> <li>• Aspecto: Granos secos, sueltos y limpios.</li> </ul>	
<b>CARACTERIASTICAS DE CALIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grano enfermo: 0%</li> <li>• Grano partido o quebrado: 1% máx.</li> <li>• Grano arrugado: 0.5% máx.</li> <li>• Materias extrañas: 0% máx.</li> <li>• Variedad contrastante: 1% máx.</li> </ul>	



**Agroandinos**  
Exportadores de granos selectos

## FICHA TÉCNICA

**CODIGO: PAA-SGI-FTPT-07**

# FRIJOL CASTILLA

**Versión: 01**

**Fecha: Abril 2022**

**Página: 2 de 2**

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
	<i>Mohos</i>	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio V.1. Granos Secos.