NOMBRE	**FRIJOL** ***PHASEOLUS VULGARIS***
DESCRIPCIÓN	Pertenece a la familia *Phaseolus Vulga*ris, de suave textura y agradable sabor. Producto apto para el consumo, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario.
COMPOSICIÓN	100% Frijol Nuña Roja.
USO PREVISTO	Uso gastronómico.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 8 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo industrial.
PRESENTACION	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.
ROTULADO	• Nombre del producto • Nombre de la empresa • Contenido neto • Dirección • RUC • Lote/ fecha de envasado • Fecha de vencimiento • Autorización sanitaria • Condiciones de almacenamiento
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.
VIDA UTIL	Doce (12) meses.
INSTRUCCIONES DE USO	• Consumo previo acondicionamiento. • Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco. • Consumir antes de la fecha indicada en el envase.
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS	• Humedad: máx. 12% (según el requerimiento del cliente) • Color: Característico, de acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: Característico al producto, sin olor extraño. • Aspecto: Granos secos, sueltos y limpios.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD	• Grano enfermo: 0% • Grano partido o quebrado: 1% máx. • Grano arrugado: 0.5% máx. • Materias extrañas: 0% máx. • Variedad contrastante: 1% máx.						
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Agente**	**Categoría**	**Clase**	**n**	**c**	**Limite por g**	
						m	**M**
	Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

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.