

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-14
	LENTEJA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 1 de 2

NOMBRE	LENTEJAS <i>LENS CULINARIS MEDIKUS</i>			
DESCRIPCIÓN	Granos secos los cuales pertenecen a la familia <i>Lens culinaris</i> . Producto apto para el consumo humano, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario.			
VARIEDADES	PRESENTACIÓN		PRESENTACIÓN	
	Americana		Crimson	
	Eston		Pardina	
	Richlea		Lentejón	
	Bebe			
COMPOSICIÓN	100% Lenteja			
USO PREVISTO	Preparaciones culinarias, elaboración de harinas, etc.			
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.			

 Agroandinos Exportadores de granos selectos	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-14
	LENTEJA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 2 de 2

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 industrial o previa cocción. - Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco. - Consumir antes de la fecha indicada en el envase.						
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS 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.						
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	- Grano partido o quebrado: 1% máx. - Grano descascarado: 1% máx. - Grano arrugado: 4.5% máx. - Grano quemado: 0.2% - Variedad contrastante: 1% máx. - Materias extrañas: 0.1%						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
	<i>Mohos</i>	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.