



Nombre del Producto (SIBOL)	FRIJOL cód. 40259														
Nombre Comercial del Producto	FRIJOL NIMA SAP 200000274 SAP 200000273														
Calidad	Requisitos Normativos: Debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 FRIJOL (segunda actualización)														
Generalidades	Clasificación: Leguminosa Descripción del Producto: Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros <i>Phaseolus spp.</i> y <i>Vigna</i> , perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños, el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.														
Requisitos Específicos	Ingredientes: NO APLICA Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="491 1227 1310 1451"><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>% MAX EN MASA</th></tr></thead><tbody><tr><td>MATERIA DURA</td><td>0.2</td></tr><tr><td>GRANOS DAÑADOS</td><td>2.0</td></tr><tr><td>GRANOS PARTIDOS</td><td>1.0</td></tr><tr><td>GRANOS ABIERTOS</td><td>1.0</td></tr><tr><td>VARIETADES DE CONTRASTE</td><td>2.0</td></tr><tr><td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td><td>5.0</td></tr></tbody></table> Requisitos Microbiológicos: El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. Requisitos nutricionales: No aplica Otras características del producto: Frijol de consumo Tipo I Grado 2 El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda). Condiciones de Transporte y Almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0.2	GRANOS DAÑADOS	2.0	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	1.0	VARIETADES DE CONTRASTE	2.0	VARIETADES NO CONTRASTANTES	5.0
REQUISITO	% MAX EN MASA														
MATERIA DURA	0.2														
GRANOS DAÑADOS	2.0														
GRANOS PARTIDOS	1.0														
GRANOS ABIERTOS	1.0														
VARIETADES DE CONTRASTE	2.0														
VARIETADES NO CONTRASTANTES	5.0														

	<p>Vida Útil: El producto se requiere con una vida útil de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empaçado.</p> <p>Requisitos del Comitente Vendedor: CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <p>- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Empaque: SAP 200000274: Producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0, los empaques debe ser de primer uso. SAP 200000273 El saco a granel debe ser de poliolefina por 50 kilos y cumplir con la NTC 1792.</p> <p>Rotulado: El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.</p>
<p>Presentación</p>	<p>Contenido: SAP 200000274 Bolsa x 0.5 Kg (500gr) SAP 200000273 Bulto x 50 kilogramos</p> <p>Presentación del Producto: SAP 200000274 Paca x 12,5Kg reempaçada x 500gr SAP 200000273 Bulto x 50 kilogramos</p>