

FICHA TÉCNICA

FREJOL LOCTAO

El frejol loctao, también conocido como frijol mungo, es una legumbre pequeña, verde y ovalada. Originaria de Asia, es conocida por su alto valor nutritivo, rico en proteínas, fibra, hierro y vitaminas. Se puede usar en sopas, guisos, ensaladas o incluso germinado.

FICHA DE DATOS

Nombre Científico	Vigna radiata
Origen	Perú
Familia	Fabaceae
Otros nombres	Frijol mungo
Tamaño (en milímetros)	3mm
Parámetros que utilizan el tamiz redondo	

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

	A	B	C
Humedad	13.00%Max.	13.00%Max.	13.00%Max.
Granos rotos	1.00%Max.	1.00%Max.	1.00%Max.
Materia extraña y no comestible**	0.25%Max.	0.25%Max.	0.25%Max.
Otros daños*	2.00%Max.	3.00%Max.	3.00%Max.
Descolorado	1.00%Max.	2.00%Max.	4.00%Max.
Tamaño insuficiente	10.00%Max.	10.00%Max.	10.00%Max.

Libre de: Insectos vivos o muertos, metales, vidrio, tierra y piedras.

Otros daños: Granos germinados, escamas de vainas, granos arrugados, granos infectados por hongos, daños causados por gorgojos e insectos, daños en la piel decorticada y otros daños diversos.

Materias extrañas: Sustancias minerales u orgánicas como polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen vegetal.



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco, seco y no expuesto a la radiación solar.

EMPAQUE

Sacos de polipropileno de 25Kg, 50kg, bolsas grandes y granel.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO

Este producto no está modificado genéticamente.

CONSUMIR PREFERIBLEMENTE ANTES DE LA FECHA

Dos años a partir de la fecha de embalaje.

ETIQUETA

En cada bolsa se coloca una etiqueta que indica el nombre del producto, el peso neto de la bolsa, el número de contrato y lote, la fecha de producción y caducidad, los datos del vendedor y del comprador.