

Frijol

Negro



IDENTIFICACION Y PROCEDENCIA

Nombre: Frijol Entero Negro (Phaseolus Vulgaris).

Calidad: De 4.300 a 5.500 granos/kilo, dureza media.

Origen: Llanos del Oriente Boliviano (Santa Cruz de la Sierra).

Variiedad: Frijol con tegumento color negro oscuro.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Empaque en bruto: Bolsa papel kraft 3 láminas 25 kg c/u, bolsa de polipropileno 50 Kg c/u.

Empaque fraccionado: Bolsas tipo Doy Pack o trilaminado de 500g y 1000g

Embalajes secundarios: Paletas y Caja de cartón corrugado de acuerdo a requerimiento del cliente.

Etiquetado: Marca del cliente.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida Útil: 12 meses en su empaque original.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS
Humedad Máxima	Menor a 14%

CUANTITATIVAS

Materia Inerte	Hasta un 0.5%
Grano Dañado	Hasta un 1%
Grano Quebrado	Hasta un 4%
Descascarado Dañado	Hasta un 2%

