


CERTIFICADO TÉCNICO - FRIJOL NEGRO

Phaseolus vulgaris L. - Variedad San Luis 22

PRODUCTO CERTIFICADO GRADO PRIMERA CALIDAD
1,000 toneladas disponibles • NMX-FF-038-SCFI-2016 • San Luis Potosí, México

✓ NMX-FF-038 ✓ SENASICA ✓ ISO 17025 ✓ T-MEC

INFORMACIÓN GENERAL		CARACTERÍSTICAS		NUTRICIONAL (100g)		PRODUCTO
Variedad:	San Luis 22	Color:	Negro intenso uniforme	Energía:	341 kcal	
Lote:	SLP-FN-2025-001A	Tamaño:	22-26g/100 granos	Proteína:	21.5 g	
Cantidad:	1,000 toneladas	Forma:	Reniforme	Carbohidratos:	62.0 g	
Presentación:	Costales 25/50 kg	Textura:	Cáscara gruesa	Fibra:	15.2 g	
Ciclo:	90-100 días / PV 2025	Cocción:	95-110 minutos	Grasa:	1.4 g	
Rendimiento:	0.8-1.2 ton/ha	Sabor:	Intenso Altiplano	Sodio:	8 mg	

ANÁLISIS DE CALIDAD CERTIFICADO NMX-FF-038-SCFI-2016				
Parámetro	Límite Primera	Resultado	Método	Estado
Humedad (%)	≤ 14.0	9.0	Horno 130°C	✓ CUMPLE
Impurezas (%)	≤ 1.0	0.7	Malla 4mm	✓ CUMPLE
Granos defectuosos (%)	≤ 5.0	3.2	Visual	✓ CUMPLE
Granos quebrados (%)	≤ 2.0	1.1	Manual	✓ CUMPLE

MICROBIOLÓGICO			ALMACENAMIENTO	
E. coli:	Ausente	✓	Empaque:	Polipropileno
Salmonella:	Ausente	✓	Vida útil:	24 meses
Coliformes:	340 UFC/g	✓	Temperatura:	< 25°C
Mohos:	< 100 UFC/g	✓	Humedad:	< 65% HR