

Gabriel Negrete Cervantes

Agronegocios El Tepetate SPR de RL

Tel: +52 999 2005550 | Email: smunozam@gmail.com

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

Variedad:	San Luis 22
Lote:	SLP-FN-2025-001A
Cantidad:	1,000 toneladas
Presentación:	Costales 25/50 kg
Ciclo:	90-100 días / PV 2025
Rendimiento:	0.8-1.2 ton/ha



CARACTERÍSTICAS

Color:	Negro intenso uniforme
Tamaño:	22-26g/100 granos
Forma:	Reniforme
Textura:	Cáscara gruesa
Cocción:	95-110 minutos
Sabor:	Intenso Altiplano



NUTRICIONAL (100g)

Energía:	341 kcal
Proteína:	21.5 g
Carbohidratos:	62.0 g
Fibra:	15.2 g
Grasa:	1.4 g
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

E. coli:	Ausente	✓
----------	---------	---



ALMACENAMIENTO

Empaque:	Polipropileno
----------	---------------

Salmonella:	Ausente	✓	Vida útil:	24 meses
Coliformes:	340 UFC/g	✓	Temperatura:	< 25°C
Mohos:	< 100 UFC/g	✓	Humedad:	< 65% HR

Gabriel Negrete Cervantes | Agronegocios El Tepetate SPR de RL  
Tel: +52 999 2005550 | smunozam@gmail.com

Certificado Técnico generado: Diciembre 2025 | Basado en análisis SENASICA acreditado