

Ing. Rubén Darío González Martínez
Comercializadora Huasteca, SPR de RL de CV
Tel: +52-444-412-2621 | Email: rugon65@hotmail.com

FACT SHEET - FRIJOL NEGRO

Phaseolus vulgaris L. - Variedad Negro San Luis

PRODUCTO CERTIFICADO - GRADO PRIMERA CALIDAD

1,000 toneladas disponibles • Certificado NMX-FF-038-SCFI-2016
Origen: San Luis Potosí, México • Cosecha: Octubre 2025

✓ NMX-FF-038-SCFI-2016

✓ SENASICA

✓ ISO 17025

FRIJOL NEGRO
SAN LUIS

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre científico:	Phaseolus vulgaris L.
Variedad:	Negro San Luis 22
Origen:	San Luis Potosí, México
Lote:	SLP-FN-2025-001A
Cantidad disponible:	1,000 toneladas
Presentación:	Costales 25/50 kg
Vida útil:	24 meses

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia:	Grano reniforme, negro uniforme
Color:	Negro opaco, sin manchas
Olor:	Neutro, libre de humedad
Textura cruda:	Dura, consistente
Textura cocida:	Suave, cremosa
Tiempo cocción:	105 minutos promedio
Sabor:	Característico post-cocción

CALIDAD BROMATOLÓGICA - CERTIFICADO NMX-FF-038-SCFI-2016

Parámetro Analizado	Límite Primera Calidad	Resultado Obtenido	Método de Análisis	Estado
Humedad (%)	≤ 14.0	12.3	Secado horno 130°C	✓ CUMPLE
Impurezas totales (%)	≤ 1.0	0.7	Tamizado malla 4mm	✓ CUMPLE
Granos defectuosos (%)	≤ 5.0	3.2	Inspección visual	✓ CUMPLE
Granos quebrados (%)	≤ 2.0	1.1	Separación manual	✓ CUMPLE
Granos manchados (%)	≤ 3.0	1.8	Clasificación color	✓ CUMPLE



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por 100g de producto	
Energía	341 kcal
Proteínas	21.5 g
Carbohidratos	62.0 g
Fibra dietética	15.2 g
Grasa total	1.4 g
Sodio	8 mg
Fuente: Tablas INCMNSZ México	



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. coli	Ausente	✓
Salmonella spp.	Ausente en 25g	✓
Coliformes totales	340 UFC/g	✓
Mohos y levaduras	< 100 UFC/g	✓
Límites según NMX-F-608-NORMEX		



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y LOGÍSTICA

Empaque:	Costales de polipropileno 25 kg / 50 kg	Temperatura:	< 25°C
Humedad relativa:	< 65%	Vida útil:	24 meses
Almacenamiento:	Lugar seco, ventilado, libre de plagas	Transporte:	Disponible a destino



CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO

NMX-FF-038-SCFI-2016 Cumplimiento

Certificación SENASICA

Libre de Plagas

Ley Desarrollo Rural Sustentable

Requisitos T-MEC

Buenas Prácticas Agrícolas

**INFORMACIÓN COMERCIAL****Precio:** Cotización según mercado SIAP (15-20 MXN/kg base)**Términos:** FOB San Luis Potosí | Negociables según volumen**Disponibilidad:** Inmediata | Entrega programada**Mercado objetivo:** Mérida, Yucatán y Sureste de México**Para más información y cotizaciones contactar:****Ing. Rubén Darío González Martínez****Comercializadora Huasteca, SPR de RL de CV****Tel: +52-444-412-2621 | Email: rugon65@hotmail.com***Documento generado: Diciembre 2025 | Certificado válido hasta: Junio 2026**Este fact sheet está basado en análisis certificados por laboratorio acreditado SENASICA*