

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

■ ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL	CARACTERÍSTICAS	ANÁLISIS DISPONIBLE	PRODUCTO
Variedad: San Luis 22 Lote: SLP-N-2025-001A Cantidad: 1,000 toneladas Presentación: Costales 25/50 kg Ciclo: 90-100 días / PV 2025 Rendimiento: 0.8-1.2 ton/ha	Color: Negro intenso uniforme Tamaño: 22-26g/100 granos Forma: Reniforme Textura: Cáscara gruesa Cocción: 95-110 minutos Sabor: Intenso Altiplano	Humedad: 9.0% Impurezas: 0.7% Defectuosos: 3.2% Quebrados: 1.1% Microbiológico: ✓ Apto Grado: Primera	 Frijol Negro San Luis 22

■ 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	✓
Salmonella:	Ausente	✓
Coliformes:	340 UFC/g	✓
Mohos:	<100 UFC/g	✓

■ ALMACENAMIENTO

Empaque:	Polipropileno
Vida útil:	24 meses
Temperatura:	< 25°C
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