

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**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS****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

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*