



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 016

Versión: 2

Fecha: 29/02/2024

DESCRIPCIÓN GENERAL

|  |  |
|--|--|
| NOMBRE COMÚN                               | HIERBABUENA  |
| NOMBRE CIENTÍFICO                          | <i>MenthaSpicata</i>   |
| ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO                   | Egipto   |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                   | Es un arbusto perenne, de ramas opuestas y flores pequeñas y hermafroditas que se agrupan en espigas, de la familia lamiaceae. Alcanza los 30 cm de altura. Las hojas le dan su nombre por su forma lanceolada (spica significa 'lanza' en latín); son muy aromáticas, serradas, glabras, pilosas por el envés. Las flores poseen un cáliz con cinco sépalos aproximadamente iguales y garganta glabra. La corola es lila, rosa o blanca, y muy glandulosa, de hasta 3 mm de largo. Las raíces son extensas e invasivas. |
| PARTE UTILIZADA                            | Tallos y Hojas   |
| PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA     | Producto entero, polvo o en tisana No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.   |
| PRINCIPIOS ACTIVOS (*)                     | Alcohol Secundario Saturado: Mentol<br>Aceite Esencial: Limoneno y mentona<br>Flavonoides<br>Terpenos: Carotenos<br>Taninos<br>Ácidos: Ácido acético, ascórbico y caféico  |
| USOS E INSTRUCCIONES (*)                   | Ayuda a expulsar los gases intestinales, disminuye los cólicos y alivia las náuseas y vómitos. Disminuye la acidez y fomenta la buena digestión, por activar la producción de bilis y optimizar las funciones digestivas. Combate el dolor de cabeza y actúa como antiseptico.<br>También es utilizado para fabricación de Chicles , Cocteles y aromatizar alimentos.  |
| DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO | Recepción de materia prima, control visual, molienda, tamizado, empaque, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de esterilización del producto (De acuerdo a los requerimientos del cliente).   |

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|                                |                                    |  |                        |  |
|--------------------------------|------------------------------------|--|------------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | COLOR                              | Verde Característico<br>(Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha) |                        |  |
|                                | SABOR                              | Característico   |                        |  |
|                                | OLOR                               | Característico Aromático   |                        |  |
| PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS      | ITEM                               | PARÁMETRO PERMISIBLE   |                        |  |
|                                | % DE HUMEDAD                       | Max 8 %  |                        |  |
|                                | % DE CENIZAS (*)                   | Max 14 %   |                        |  |
|                                | % DE CENIZAS INSOLUBLES EN HCL (*) | Max 2 %  |                        |  |
|                                | % DE FIBRA BRUTA (*)               | Max 12 %   |                        |  |
|                                | % ACEITE VOLÁTIL (*)               | Min 1 %  |                        |  |
|                                | GRANULOMETRIA                      | Polvo  | 95 % pasa por Malla 18 |  |
|                                |                                    | Tisana   | 90 % pasa por Malla 14 |  |
| % IMPUREZAS (*)                | 0.2% Max                           |  |                        |  |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| TIPO DE ANÁLISIS                      | MÉTODO            | PARÁMETRO PERMISIBLE:<br>RESOLUCION 1407 /2022 ( ITEM 12,1) |
|---------------------------------------|-------------------|---|
| Recuento de Mohos y Levaduras         | ISO 21527 -2:2008 | ≤ 3.000 UFC/g   |
| Escherichia coli.                     | NTC 4458 :2018    | ≤ 10 UFC/g  |
| Bacillus Cereus / gr                  | ISO 7932 - 1:2005 | ≤ 100 UFC/g   |
| Bacterias Anaerobias Sulfito Reductor | ISO 7937 -2005    | ≤ 100 UFC/g   |
| Samonella spp                         | ISO 6579 -1:2017  | Ausente/ 25g  |

Nota 1.: La información suplementaria (\*) no compromete a la compañía como garantía de especificación, se ofrecen para un mejor uso y aplicación del producto.

Nota 2. Los Analisis de Plaguicidas y Contaminantes son realizados por previo acuerdo comercial y aprobación del cliente. Según Normatividad vigente.

|   |  |
|---|--|
| VIDA ÚTIL   | 24 meses<br>Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.  |
| PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS | Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.<br>Se toman muestras del lote de producción o de materia prima, se inspecciona y analiza cada uno de los elementos de la muestra y se corrobora la conformidad o no conformidad de la inocuidad alimentaria de acuerdo al criterio microbiológico establecido según la legislación de ley.<br>Las conformidad de las características organolépticas se corroboran de acuerdo a los parámetros internos establecidos, mientras que las características microbiológicas y fisicoquímicas se corroboran de acuerdo a lo establecido según la legislación vigente. |

## CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| EMPAQUE Y EMBALAJE          | Empaque Primario: Bolsa de Polietileno y Saco Tejido tipo Inglés de Polipropileno<br>La cantidad, el tipo de presentación y el embalaje dependen de los requerimientos del cliente. <b>El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto</b>   |
| TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO | Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto; evitando el polvo, la humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos.<br>Almacenar en empaques que sean resistentes a roturas y otros daños que puedan ocasionar escapes; apilar sobre plataformas elevadas y estibas plásticas en bodegas frescas con un ambiente seco, de fácil acceso y limpieza. El almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de (25 - 28° C) con un rango de humedad relativa entre (50 - 65 %). El producto no debe ser expuesto a la luz directa.<br>En el transporte y el almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de 26°C, a demás debe prevenirse el acceso de insectos y roedores. |

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| No. | ALERGENO (Apéndice III bis 2003/89/Directiva CE, ampliación 2006/142/Directiva CE)   | Código * |
|-----|--|----------|
| 1   | Apio y productos elaborados con él.  | ??       |
| 2   | Cereales que contienen gluten (Ej: trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus semillas híbridadas), y productos elaborados con él.                     | ---      |
| 3   | Crustáceos y sus productos.  | ---      |
| 4   | Moluscos y productos elaborados con ellos.   | ---      |
| 5   | Altramuses (Lupinus albus, Anagyris foetida) y productos elaborados a base de altramuses.  | ---      |
| 6   | Peces y productos elaborados con ellos.  | ---      |
| 7   | Leche y productos lácteos (lactosa incluida).  | ---      |
| 8   | Huevo y productos elaborados con él.   | ---      |
| 9   | Mostaza y productos elaborados con ella.   | ??       |
| 10  | Maní y productos elaborados con él.  | ??       |
| 11  | Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.   | ??       |
| 12  | Semillas de soya y productos elaborados con ellas.   | ---      |
| 13  | Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO2.   | ---      |
| 14  | Nueces: Como almendras, avellana, nuez, anacardo, pecanas, nueces de brasil, macadamia, pistacho, nuez de queensland y productos elaborados con ellas. | ??       |

(\*) ++ Presencia, --- Ausencia, ?? Puede contener trazas

## OBSERVACIÓN

Este producto es elaborado en una planta que hace uso de materias primas derivadas de: apio, ajonjolí, nueces, maní y mostaza.

## DECLARACION DE NO OGM

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de reglamentos (CE)1829/2003 ( alimentos y piensos OGM) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni esta compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.

## NORMATIVIDAD APLICABLE

|                        |   |
|------------------------|---|
| NORMATIVIDAD APLICABLE | <p>° NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos</li> <li>. CAC/RCP 42-1995, Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas.</li> <li>. CAC/RCP 47-2001, Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados.</li> <li>. CAC/GL 50-2004, Directrices Generales sobre muestreo.</li> </ul> <p>° RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Resolución 2674 del Ministerio de Protección Social, Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.</li> <li>. Resolución 719 del 2015 del Ministerio de Salud, Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.</li> <li>. Resolución 005109 del 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas.</li> <li>. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Por la cual se establecen los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.</li> <li>. Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen los niveles Máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.</li> <li>. NTC 2698 Norma Técnica Colombiana Plantas Aromáticas en Bolsas Filtrantes</li> <li>. Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.</li> </ul> <p>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</p> |
|------------------------|---|

ELABORADO POR


CAROLINA MENESES  
JEFE DE OPERACIONES