

		<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b>		Código: FIT-GQ- 045		
				Versión: 2		
				Fecha: 10/01/2024		
DESCRIPCIÓN GENERAL						
NOMBRE COMÚN		Aji				
NOMBRE CIENTÍFICO		Capsicum Annuum				
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO		Egipto - India				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Se trata de una especie herbácea perenne, aunque suele cultivarse como anual o bianual, de porte arbustivo algunos alcanzan entre 80 y 100 cm de alto, otros 200cm. La raíz es voluminosa y profunda, formada por una raíz principal pivotante, aunque en terrenos apelmazados o en suelos de textura pesada tiene escaso desarrollo. Dispone, asimismo, de numerosas raíces adventicias que en horizontal llegan a alcanzar 0.5 o incluso 1 m de longitud. De tallos glabrescentes ramificados con hojas aovadas, pecioladas, solitarias o por pares, de 4-12 cm por 1,5-4 cm de ancho, también pubescentes, con márgenes enteros, base estrechada y ápice algo acuminado. Las flores pueden ser solitarias o formar grupos de muy escaso número, erectas o algo péndulas y nacen en la axila de las hojas con el tallo. El cáliz, persistente, es acampanado y entero, con 5-7 costillas principales redondeadas terminadas en un diente, generalmente romo, y unas cuantas costillas secundarias. La corola, más bien pequeña (1 cm), tiene 5-7 pétalos todos soldados anchamente en su base, de color blanco y finamente denticulados en sus bordes. Las anteras son generalmente purpúreas. El fruto que puede tener una infinidad de formas es una baya hueca con 2-4 tabiques incompletos donde se alojan, muy comprimidas, las semillas, de color amarillento y forma discooidal (3-5 mm). Florece de mayo a agosto, y fructifica desde julio hasta noviembre. Es una especie capaz de autopolinización.				
PARTE UTILIZADA		Fruto				
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA		Producto en Polvo. No contiene conservantes ni saborizantes.				
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)		Capsaicina Hidratos de Carbono Minerales: Hierro, Potasio, Fósforo, Azufre, Calcio, Magnesio, Sodio y Yodo Vitaminas : C, B2, A, B1, B6 Aminoácidos				
USOS E INSTRUCCIONES (*)		En Alimentación. Es utilizado como aditivo en salsas picantes, pastas, curries y conservas. En la Industria Farmacéutica. La Capsaicina posee actividad anestésica y antiinflamatoria (por lo cual es ingrediente de pomadas y ungüentos musculares para deportistas), anticancerígena, antioxidativa y anti obesidad. En Cosmética. Los capsaicinoides derivados de la Capsaicina son utilizados como aditivos en lociones para evitar la caída del cabello y el algunos lápiz labiales femeninos. En Aerosoles. La Capsaicina es el principal ingrediente activo en aerosoles de autoprotección (como el gas pimienta) y en repelentes contra insectos.				
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO		Recepción de materia prima, control visual, molienda, empaque, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de esterilización del producto (De acuerdo a los requerimientos del cliente),				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		COLOR		Polvo: (Rojo Anaranjado ) Picado : ( Rojo naranja , beige ) (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)		
		SABOR		Característico con Notas Picantes.		
		OLOR		Característico		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		ITEM		PARÁMETRO PERMISIBLE		
		% DE HUMEDAD		Max 14%		
		(*) % DE CENIZAS		Max 10%		
		(*) % DE CENIZAS INSOLUBLES		Max 1%		
		(*) % DE FIBRA BRUTA		Max 30%		
		(*) % EXTRACTO ETereo		Max 25 %		
		GRANULOMETRIA		Polvo	Min 90 % PASA MALLA 35	
				Picado	Min 90 % PASA MALLA 6	
% IMPUREZAS (*)		Max 0.2 %				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
TIPO DE ANÁLISIS		MÉTODO		PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 1407 /2022 ( ITEM 12,1)		
Recuento de Mohos y Levaduras		ISO 21527 -2:2008		≤ 5.000 UFC/g		
Escherichia coli.		NTC 4458 :2018		≤ 10 UFC/g		
Bacillus Cereus / gr		ISO 7932 - 1:2005		≤ 1.000 UFC/g		
Bacterias Anaerobias Sulfito Reductor		ISO 7937 -2005		≤ 1.000 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 Análisis de Plaguicidas y Contaminantes son realizados por previo acuerdo comercial y aprobación del cliente. Según Normatividad vigente.						
VIDA ÚTIL		24 meses Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.				

PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<p>Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.</p> <p>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.</p> <p>Las conformidades 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.</p>
---	---

**CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO**

EMPAQUE Y EMBALAJE	<p>Empaque primario: Bolsa Transparente de Polietileno</p> <p>Empaque secundario: Saco de Polipropileno</p> <p>La cantidad, el tipo de presentación y el embalaje dependen de los requerimientos del cliente. <i>El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto</i></p>
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	<p>Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto; evitando el polvo, la humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

**DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS**

No.	ALERGENO (Apendice III bis 2003/89/Directiva CE, ampliación 2006/142/Directiva CE)	Codigo *
1	Apio y productos elaborados con él.	??
2	Cereales que contienen gluten (E): 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 ambito 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>. Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud Pública, "Por la cual se definen las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas</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, Tarnices Norma.</p>
------------------------	--

**ELABORADO POR**

  
**CAROLINA MENESES**  
**JEFE DE OPERACIONES**