

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Código: FIT-GQ- 068	
				Versión: 2	
				Fecha: 12/02/2024	
DESCRIPCIÓN GENERAL					
NOMBRE COMÚN		CURRY			
NOMBRE CIENTÍFICO		<i>N/A</i>			
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO		Nacional			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Producto obtenido por la molienda y mezcla de varias especias y condimentos limpios, secos y en buen estado; Se encuentra libre de colorantes artificiales y conservantes.			
INGREDIENTES		Harina de Maiz, Curcuma, Sal, Apio, Fenogreco, Mostaza, Jengibre, Oregano, Laurel, Tomillo, Ajo, Cebolla, Cilantro			
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA		Producto en Polvo. No contiene conservantes ni saborizantes.			
PRINCIPIOS ACTIVOS					
USOS E INSTRUCCIONES (*)		El curry en la cocina puede ser usado de varias formas: Las salsas de curry son apropiadas para acompañar arroces, verduras y carnes, especiendo un guiso o estofado, o simplemente espolvoreando la mezcla como una especia más. En la línea fitoterapéutica es utilizado para prevenir el alzhéimer, la digestión, tiene efectos antioxidantes, reduce la inflamación, fortalece el sistema inmunitario, minimiza los síntomas de artritis, tiene propiedades anticancerígenas, retrasa el envejecimiento.			
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO		Recepción de materia prima, control visual ,mezcla, molienda, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de esterilización del producto (De acuerdo a los requerimientos del cliente),			
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		COLOR		Amarillo - Naranja Característico (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	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS		ITEM		PARÁMETRO PERMISIBLE	
		% DE HUMEDAD		Max 10%	
		(*) % DE CENIZAS		Max 8%	
		GRANULOMETRÍA	Polvo	Mínimo 95 % Pasa Malla 18	
		% IMPUREZAS (*)		Max 0 %	
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 Analisis 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		Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico. 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. 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 Transparente de Polietileno Empaque secundario: Saco de Polipropileno 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>			
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. 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. 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 (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 (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 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	* NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS: - CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos - CAC/RCP 42-1995, Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. - CAC/RCP 47-2001, Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados. - CAC/GL 50-2004, Directrices Generales sobre muestreo. * RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL: - Resolución 2674 del Ministerio de Protección Social, Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. - Resolución 719 del 2015 del Ministerio de Salud, Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - Resolución 005109 del 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas. - 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. - 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. - 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 - 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 - ASTM E - 11/95, Tamices Norma.

ELABORADO POR
 CAROLINA MENESES JEFE DE OPERACIONES