



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 091

Versión: 1

Fecha: 13/03/2023

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	ENELDO
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Anethum Graveolens</i>
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Egipto
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El eneldo es una planta herbácea anual. Es aromática, mide de 30 a 45 cm, y excepcionalmente llega a más de un metro de altura. El tallo es verde, fistuloso pero con abundante médula blanca y con finas estriás verdes y blancas; se ramifica en la punta y sostiene un gran número de umbelas planas de 10–20 radios, con brillantes flores amarillas que salen a mediados del verano. Las hojas son extremadamente finas, semejantes a plumas, de color verde oscuro, y con un sabor que recuerda el del perejil. Los frutos, de 4–6 mm de largo por 2,5 mm de ancho, formado por 2 mericarpios alados, son de color pardusco, algo brillante. Las semillas son planas, ovaladas y de color de pergamino, poseen un gusto algo amargo. Como media serán necesarios unos 40-45 días desde el inicio de la floración para que las semillas maduren en las umbelas principales. Además, el cultivo madura desigualmente y las semillas maduras se caen de la planta muy fácilmente.</p>
PARTE UTILIZADA	Semilla
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto Entero, Picado y Polvo. No contiene Conservantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	<p>Aceite Esencial: Carvona, Limoneno, Felandreno, Eugenol, Anetol, Carveol, Cariofileno Miristicina Cumarinas : Escopoletina, Esculetina, Bergapteno, Umbeliferona Flavonoides derivados del kenferol. Acidos Fenólicos: Caféico Clorogénico : Acidos Grasos Fitoesteroles: b-sitosterol.</p>
USOS E INSTRUCCIONES (*)	<p>En la cocina es utilizado para elaborar desde una salsa o un aliño hasta una ensalada, una tortilla con hierbas frescas, papas asadas, pescados, lacteos o una reconfortante crema de calabaza con eneldo El eneldo es bueno para combatir flatulencias (es carminativo), antiespasmódico, y antidiapéptico, Rico en antioxidantes: Puede beneficiar a la salud del corazón.</p>
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de Esterilización (De acuerdo a los requerimientos del cliente)

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Café (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 FISCOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE
	% DE HUMEDAD	Max 14 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 4241 de 1991
NMP Coliformes Fecales / g	ISO 16649-3-2001	≤ 40 UFC/g
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor /g	ISO 7937-2005	≤ 1.000 UFC/g
Bacillus Cereus / gr	ISO 7932-1-2005	≤ 1.000 UFC/g
Recuento de Hongos Filamentosos y Levaduras	ISO 21527-1-2018	≤ 5.000 UFC/g

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	<p>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.</p>

CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

EMPAQUE Y EMBALAJE	<p>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. El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto</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 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 queenland 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"> . 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. <p>° RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> . 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 <p>° ASTM E - 11/95, Tamicos Norma.</p>
------------------------	---

ELABORADO POR



**CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES**