



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 001

Versión: 2

12/01/2022

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	NUEZ DEL BRASIL PARTIDA CON CASCARA
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Bertholletia Excelsa</i>
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Bolivia , Perú
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La nuez se encuentra principalmente en los bosques de Bolivia, Brasil, Venezuela y Colombia. Es considerado un alimento con alto valor nutricional. Fruto esférico cortado en trozos.
PARTE UTILIZADA	Semilla
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto picado, No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Vitaminas: B1, B9, E, B6 Minerales: Selenio, Cobre, Magnesio, Zinc, Potasio, Fosforo, Manganeseo, Hierro, Calcio Proteínas Grasas Insaturadas Acido linoleico (omega-6) Acido oleico (omega-9)
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Las nueces de Brasil se pueden consumir como snack saludable entre horas o también las podemos añadir troceadas en el desayuno, panadería, helados, postres etc. Ayuda a Proteger la salud del corazón, Prevención del cáncer, Mantiene la salud del cerebro, Mantiene el cabello y uñas saludables, Reduce la presión alta, Fortalece el sistema inmunitario, Regula la tiroides, Fuente de energía.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, almacenamiento y distribución del producto terminado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Beige con Piel Café -Rojiza (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 4%
	INDICE DE PEROXIDO (*)	< 5 meq /Kg
	% ACIDOS GRASOS LIBRES (*)	< 0.50 %
	RANCIDEZ (*)	NEGATIVA
	AFLATOXINAS B1 (*)	< 5 ppb
	AFLATOXINAS TOTALES (B1+G1+B2+G2) (*)	< 10 ppb
	% DAÑADOS O ROTOS	< 5%
	% de IMPUREZAS (*)	0,0%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE
Recuento Total de Bacterias	NB 32016	10.000 - 50.000 UFC/g
Enterobacterias	AOAC 2003.01	10 - 100 UFC/g
E- Coli	NB 32020	Ausente
Salmonella en 25 gr	NB/ ISO 6579	Ausente
Staphylococcus Aureus	NB 32004	100 - 500
Hongos	NB 32015	10 - 100
Levaduras	NB 32015	10 - 100
Listeria Monocytogenes	ISO 11290	Ausente

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	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 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.

CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque primario: Bolsa - Empacado al Vacío Empaque secundario: Caja de Cartón 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
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 (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 SO ₂ .	---
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 está 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.
- ° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.

ELABORADO POR

CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES