



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 002

Versión: 2

Fecha: 20/02/2024

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	MEZCLA DE FINAS HIERBAS
NOMBRE CIENTÍFICO	N/A
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Nacional
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla de hierbas aromáticas, por lo general verdes que se utilizan picadas, para perfumar una salsa, aromatizar un queso blanco o cocinar una carne o una verdura salteada.
PARTE UTILIZADA	Hojas
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto a base de Albahaca, Oregano, Laurel, Tomillo, Romero y Perejil. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Vitaminas : A y C Minerales: Calcio y Potasio Fenoles y ácidos fenólicos de sus aceites esenciales. Fibra. Taninos.
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Son casi infinitas las posibilidades de uso de las finas hierbas. Se utilizan en tortillas y crepes; en salsas; en platos de carne, pollo o pescado cocinadas a la plancha o en guisos. También se usan en pescados braseados; para marinar quesos; para hacer vinagretas; para aromatizar platos de pasta, etc.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, almacenamiento y distribución del producto terminado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Verde Seco -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	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE	
	% DE HUMEDAD	Max 15%	
	GRANULOMETRIA	PICADO	100 % PASA MALLA 3.5
	% de POLVILLO (*)	Max 2 %	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: 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 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 Transparente de Polietileno Empaque secundario: Saco Tejido 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>
--------------------	---

<b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>	<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 (Apéndice 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 el.	---
3	Crustáceos y sus productos.	---
4	Moluscos y productos elaborados con ellos.	---
5	Altramuses (Lupinus albus, Anagyris foetida) y productos elaborados a base de altramuces.	---
6	Peces y productos elaborados con ellos.	---
7	Leche y productos lácteos (lactosa incluida).	---
8	Huevo y productos elaborados con el.	---
9	Mostaza y productos elaborados con ella.	??
10	Maní y productos elaborados con el.	??
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**

<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	<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 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**