



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 004

Versión: 5

Fecha: 29/02/2024

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	FLOR DE JAMAICA
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Hibiscus Sabdariffa</i>
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Egipto
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una planta arbustiva, de tallo erguido y cilíndrico, hojas alteras y semillas de forma ovalada; de la familia de las malváceas. Las flores son de color rojo en la bases y más pálido en los extremos y la corola es de color blanco-beige. Son carnosas, crecen de forma axilar, tiene una forma cónica y normalmente se presentan con 4 ó 5 pétalos. El cáliz también es carnosos, se compone de 5 grandes sépalos y tiene un collar de 8 a 12 brácteas delgadas y puntiagudas alrededor de la base que se torna de color rojo intenso en su estado de madurez.
PARTE UTILIZADA	Flor
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero, picado, tisana o en polvo . No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Fibra Dietaria: Fibra Soluble Compuestos Bioactivos: Polifenoles, caretenoides y lignina. Ácidos Orgánicos: Ácido Máfico, Cítrico, y Tartárico Minerales: Potasio, Calcio, Hierro y Magnesio Antocianinas: Sambubiósido y delphin-3-glucósido Vitaminas: Tiamina, Niacina y Vitamina C
USOS E INSTRUCCIONES (*)	La jamaica contiene dos pigmentos coloridos: la hibiscina y la gopositina, que se usan como base natural de jarabes y licores coloridos. La Flor de Jamaica puede utilizarse con diferentes fines medicinales, que incrementan el bienestar orgánico general. La vitamina C contenida en la Flor de Jamaica nos protege del envejecimiento prematuro, es excelente para combatir la resaca alcohólica, cuando se toma en forma de té, alivia el insomnio, los procesos gripales y las enfermedades eruptivas de la piel. Una de las múltiples propiedades que tiene a flor de jamaica es que ayuda a cicatrizar heridas que puedas tener en las encías, consumir regularmente alguna de las infusiones te permitirá estar libre de varias inflamaciones, como la que ocurre en las mujeres cuando están su ciclo menstrual, Previene y combate infecciones respiratorias, anemia y fatiga. También limpia el hígado y los riñones.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, empaque, almacenamiento y distribución del producto terminado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Rojo Vino con algunas de color blanco 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 ligeras afrutadas-ácidas		
	OLOR	Característico Aromático		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE		
	% DE HUMEDAD	Max 12%		
	GRANULOMETRÍA	Picado	100 % Pasa Malla 3,5	
		Tisana	Mínimo 80 Pasa Malla 14	
		Polvo	Mínimo 95 % Pasa Malla 18	
% IMPUREZAS (*)	0.5% Max			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: Resolución 1407/2022 Item:4,12
NMP Coliformes	NTC 4458 -2018	≤ 10 UFC/g
Recuento de Hongos y Levaduras	NTC 5698-2	≤ 1000 UFC/g
Echerichia Coli	NTC 4458	≤ 10 UFC/g
Detección de Salmonella	ISO 6579-1	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 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: Saco Tejido tipo Inglés de Polipropileno 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. 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>
------------------------------------	--

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>
---------------------------------

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 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 altramuses.	---
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

<b>OBSERVACIÓN</b>
--------------------

Este producto es elaborado en una planta que hace uso de materias primas derivadas de: apio, ajonjolí, nueces, maní y mostaza.

<b>DECLARACION DE NO OGM</b>
------------------------------

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.

<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>
-------------------------------

<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 2155 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Requisitos Sanitarios para Hortalizas.</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**