	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Código: FIT-GQ- 013		
			Versión: 5		
			Fecha: 25/04/2024		
DESCRIPCIÓN GENERAL					
NOMBRE COMÚN	TOMILLO				
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Thymus Vulgaris</i>				
ORIGEN (ES) DEL PRODUCTO	Egipto				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arbusto aromático ramoso, de tallos tortuosos y leñosos, siempreverde, ligeramente vellosos, de 15 - 30 cm de alto, de penetrante olor aromático. Hojas abundantes, afiladas, verde grisáceas, de 1 cm. de longitud, vellosas en el reverso, dispuestas en pares opuestos. Flores pequeñas, bilabiadas, blancas o rosadas, dispuestas en cabezuelas densas y compactas				
PARTE UTILIZADA	Hojas				
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto Entero, Tisana y Polvo. No contiene conservantes ni saborizantes.				
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	ACEITES ESCENCIALES: Timol, Carvacrol y Cimol FLAVONOIDES: Narigenina AMINOÁCIDOS: Lisina MINERALES: Hierro y Magnesio VITAMINAS: B3 TANINOS ACIDOS FENÓLICOS: Ácidos Caféico y Rosmarínico				
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Se utiliza como condimento ya que aporta un aroma especial a los platos, acompaña guisos de carne y pescado. En la industria fitoterapéutica es utilizada por sus propiedades antiespasmódica, expectorante y antiséptica, el tomillo está especialmente indicado en el tratamiento de ciertas afecciones de las vías respiratorias altas, particularmente las que cursan con tos irritativa, laringitis, bronquitis, asma, enfisema y gripe.				
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, empaque, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de esterilización del producto (De acuerdo a los requerimientos del cliente),				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Verde Amarillo (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 FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE			
	% DE HUMEDAD	Max 12%			
	(*) % DE CENIZAS	Max 12%			
	(*) % DE CENIZAS INSOLUBLES	Max 4%			
	(*) % ACEITE ESENCIAL	Min 0,8 %			
	GRANULOMETRIA	Entero	(Puede contener Max 3% Polvillo)		
		Tisana	Min Pasa 70% Malla 14		
		Polvo	Min. Pasa 90% Malla 18		
Polvo M50		Min. Pasa 80% Malla 35			
% IMPUREZAS (*)	Max 0,2 %				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 1407 /2022 (ITEM 12,1)			
Recuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527 -1:2008	≤ 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.				

PROCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<p>Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	---

CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

EMPAQUE Y EMBALAJE	<p>Empaque primario: Bolsa Transparente de Polietileno</p> <p>Empaque secundario: Saco de Polipropileno</p> <p>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></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 %).</p> <p>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 (E): 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	<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, Tamices Norma.</p> <p>. 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.</p>
------------------------	---

ELABORADO POR


CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES