



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 014

Versión: 2

Fecha: 13/04/2022

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	ACACIA DE LA INDIA
NOMBRE CIENTIFICO	<i>Cassia Angustifolia</i>
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	India
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Son árboles o arbustos, espinosos o inermes, caducifolios o perennifolios con ramas alternas, inermes o espinosas. Tienen hojas pulvinuladas, estipuladas o no, pecioladas, uni o biparipinnadas, o reducidas a filodios; las estipulas son libres entre sí, fugaces o muy desarrolladas y transformadas en espinas; el raquis muestra frecuentemente glándulas, más o menos anulares, situadas en la base de las pinnas y los folíolos son de margen entero.</p> <p>Las inflorescencias se organizan en glomérulos cilíndricos o globosos, con numerosas flores, frecuentemente agrupadas en inflorescencias racemosas complejas (conflorescencias). Las flores son actinomorfas, sin hipanto, hermafroditas o unisexuales, y de color amarillo. Los sépalos, en número de 4-5, están soldados en la base y más o menos obtusos. Los 4-5 pétalos son más largos que los sépalos, agudos, soldados en la base para formar un tubo. El androceo está compuesto por numerosos estambres, libres entre sí y con filamentos estaminales muy largos, cilíndricos, glabros; las anteras son ovoideas, con o sin glándulas. El ovario es sentado o pediculado, glabro o pubescente, con varios rudimentos seminales uniseriados o pluriseriados y con un estilo más o menos cilíndrico de estigma húmedo y embudado.</p> <p>El fruto, sentado o pediculado, es seco, dehiscente o indehiscente, de aplanado a subcilíndrico, generalmente con varias semillas más o menos discoidales, frecuentemente con funículo persistente, muy desarrollado y algo camoso (arilo). Mide de 7 a 10 metros de altura.</p>
PARTE UTILIZADA	Hojas
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero o en polvo. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	GLUCÓSIDOS ANTRAQUINÓNICOS: Senósidos A y B. MUCÍLAGOS FLAVONOIDEOS RESINA ÁCIDOS: Ácido málico y tartárico
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Propiedades Terapéuticas: Se utiliza como laxante, tónico, emoliente, astringente, para la mala digestión, disminuye la bronquitis. Calma los espasmos, el té se utiliza contra la tos y la gripe y también es recomendable para curar enfermedades del hígado y para la anemia.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, selección, 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	Café - Amarillo Pálido Característico (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 8 %	
	% DE CENIZAS (*)	Max 5,9 %	
	% DE CENIZAS INSOLUBLES EN HCL (*)	Max 0,12 %	
	% DE FIBRA BRUTA (*)	Max 22 %	
	% DE EXTRACTO ETÉREO FIJO (*)	Min 2,3 %	
	GRANULOMETRIA	Polvo	100 % PASA MALLA 18
		Tisana	Mínimo Pasa 65 % Malla 14
% IMPUREZAS (*)	0.5% Max	% POLVILLO	0,5% Max

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: NTC 2698
NMP Coliformes Fecales	ISO 7251 - 2005	≤ 40 UFC/g
Recuento de Hongos y Levaduras	NTC 5698-2	≤ 100,000 UFC/g
Detección de Salmonella	ISO 6579-1	Negativo

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	<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 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	Empaque Primario: Saco Tejido tipo Inglés de Polipropileno y/o Saco de Yute 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 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 ámbito 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. . NTC 2698 Norma Técnica Colombiana Plantas Aromáticas en Bolsas Filtrantes ° ASTM E - 11/95, Tamicos Norma.
------------------------	---

ELABORADO POR



CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES