



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 018

Versión: 3

Fecha: 09/06/2023

DESCRIPCIÓN GENERAL

| | |
|--|--|
| NOMBRE COMÚN | CALENDULA |
| NOMBRE CIENTÍFICO | <i>Calendula Officinalis</i> |
| ORIGEN (ES) DEL PRODUCTO | Egipto |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Planta herbácea, aromática, glandular, de anual a perenne, leñosa únicamente en la base. El tallo de 20 a 55 cm de altura, es erguido o procumbente, ramificada y generalmente con hojas casi hasta el extremo superior. Las hojas de 7-14 x 1-4 cm, son alternas, simples, oblongas-lanceoladas, estrechamente obovadas, oblongas o espatuladas. Las flores son liguladas y amarillas o anaranjadas, con una floración que dura prácticamente todo el año, cerrándose de noche y abriéndose al amanecer debido a su fotonastia. Las inflorescencias en capítulos de 3-5cm de anchura, pueden ser de un color amarillo o naranja. Los frutos son aquenios encorvados, provistos casi todos en el dorso de unas alas membranosas o púas dorsales que alternan con otros cimbitiformes más cortos, de forma navicular. El olor que desprenden las flores es desagradable y su sabor es amargo. |
| PARTE UTILIZADA | Flor |
| PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA | Producto entero . No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes. |
| PRINCIPIOS ACTIVOS (*) | Aceite Esencial: Mentona, Isomentona, Gamma-triterpeno, Alfa-muroleno y Gamma y Delta- Cardineno Flavonoides: Rutósido, Heterósidos de isorramnetina y Quercitina Saponósidos: Calendulósidos A,D,F y D2 Alcoholes Triterpénicos: Alfa y beta-amirina, Taraxasterol, Arnidiol, Faradiol, Triterpenoles pentacíclicos Ácidos Fenoles : Taninos y Polisacáridos |
| USOS E INSTRUCCIONES (*) | En gastronomía se pueden utilizar sus pétalos como colorante sustituto del azafrán. Tanto aplicada de forma tópica como consumida en infusión, la calendula es una planta medicinal muy eficaz que puede tratar múltiples afecciones. Cicatrizante y antiséptica: La calendula contribuye a regenerar la piel y producir colágeno. Es muy recomendable para curar heridas o tratar cicatrices. Se usa para tratar irritaciones e inflamaciones leves de la piel. |
| DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO | Recepción de materia prima, control visual, empaque, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de esterilización del producto (De acuerdo a los requerimientos del cliente). |

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

| | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|---|------------------------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | COLOR | Amarillo naranja 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 | |
| PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS | ITEM | PARÁMETRO PERMISIBLE | |
| | % DE HUMEDAD | Max 8 % | |
| | % DE CENIZAS (*) | Max 12,6 % | |
| | % DE CENIZAS INSOLUBLES EN HCL (*) | Max 1,05 % | |
| | % DE FIBRA BRUTA (*) | Max 13,6 % | |
| | % ACEITE VOLÁTIL (*) | Min 0,1 % | |
| | % EXTRACTO ETÉREO FIJO | Min 4,2 % | |
| | GRANULOMETRIA | Polvo | Pasa Min. 95% Malla 18 |
| Tisana | | Pasa Min 95 % Malla 10 | |
| % IMPUREZAS (*) | 0.5% Max | | |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| TIPO DE ANÁLISIS | MÉTODO | PARÁMETRO PERMISIBLE: Resolución 1407/2022 Item:4,12 |
|--------------------------------|----------------|---|
| NMP Coliformes | NTC 4458 -2018 | ≤ 100 UFC/g |
| Recuento de Hongos y Levaduras | NTC 5698-2 | ≤ 1,000,000 UFC/g |
| Echerichia Coli | NTC 4458 | Ausente |
| 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: Bolsa de Polietileno + Saco Tejido tipo Inglés de Polipropileno 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> |
| 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 (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 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. . NTC 2698 Norma Técnica Colombiana Plantas Aromáticas en Bolsas Filtrantes . 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>° ASTM E - 11/95, Tamicos Norma.</p> |
|-------------------------------|---|

ELABORADO POR



**CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES**