

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Código: FIT-GQ- 022		
				Versión: 1		
				Fecha: 21/02/2022		
DESCRIPCIÓN GENERAL						
NOMBRE COMUN		Ortiga				
NOMBRE CIENTÍFICO		Urtica Dioica L.				
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO		Nacional				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Hierba siempreverde que puede alcanzar 1 – 1,5 m de altura, densamente cubierta de pelos urticantes. Raíz gruesa. Tallo cuadrangular y acanalado, con escasas ramificaciones. Hojas grandes de hasta 12 cm. de largo, opuestas, ovales o acorazonadas, de bordes aserrados. Flores muy pequeñas, verde amarillentas recogidas en espigas dioicas a veces monoicas. El fruto es un asquenio aovado, marron-amarillento de 1 -1,8 mm de longitud, con una sola semilla en su interior.				
PARTE UTILIZADA		Tallos y Hojas				
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA		Producto entero o en polvo				
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)		Fibra Soluble: Mucilagos Ácidos: Fórmico y Cítrico Flavonoides Taninos Histamina Clorofila Minerales: Potasio, Zinc y Magnesio Vitaminas: A y B2				
USOS E INSTRUCCIONES (*)		En cocimiento y en aplicaciones locales o baños se emplea en dolores reumáticos, artritis, gota, neuralgias, hemorroides (pomada de ortiga), afecciones de la piel y del cuero cabelludo (caspa y caída del cabello). También es utilizado como diurético y en trastornos de las vías biliares.				
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO		Recepción de materia prima, control visual, molienda, empaque, almacenamiento y distribución del producto terminado. Esterilización (de acuerdo a los requerimientos del cliente)				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		COLOR		Verde Oscuro (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 12%		
		GRANULOMETRÍA		Polvo	95 % PASA MALLA 18	
		% IMPUREZAS (*)		Max 0.5%		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
TIPO DE ANÁLISIS		MÉTODO		PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 2155 DE 2012 + USP 43		
Recuento de Microorganismos a 30°C		ISO 4833-1		≤ 10.000 UFC/g		
Recuento Combinado de Hongos Filamentosos y Levaduras		NTC 5698-2		≤ 1.000 UFC/g		
Detección de Salmonella spp en 10 gramos		ISO 6579-1		Negativo		
Escherichia E-Coli		NTC 4458		Ausente		
Bacilos Gram Negativos Tolerantes a la Bilis		NTC 4458		≤ 1.000 UFC/g		
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 de polietileno + Saco Tejido tipo Inglés de Polipropileno 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	<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 (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 2155 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Requisitos Sanitarios para Hortalizas. <p>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</p>
-------------------------------	---

ELABORADO POR



CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES