



**FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

Código: FIT-GQ- 024

Versión: 2

Fecha: 28/06/2023

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

NOMBRE COMÚN	<b>PIMIENTA NEGRA</b>
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Piper Nigrum</i>
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Ecuador
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una especie perenne trepadora que puede crecer más de 4 m soportándose en árboles, enrejados o cualquier otro soporte. Se propaga fácilmente emitiendo raíces en cuanto los tallos tocan el suelo. Las hojas son alternas, enteras, de unos 5 a 10 cm de largo por 3 a 6 del ancho. Las pequeñas flores surgen en racimos pendulares en las axilas de las hojas, tienen de 4 a 8 cm de largo, aunque a medida que los frutos maduran se van alargando hasta medir unos 7 a 15 cm. El fruto es una drupa que se convierte en el grano de pimienta al madurar
PARTE UTILIZADA	Fruto
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto Entero, Tisana, Polvo
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Piperina, Carbohidratos Taninos, Proteínas, Fibra Vitaminas: C y Tiamina Minerales: Boro, Calcio y Cloro
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Se usa como condimento, tanto en embutidos como mezcla para salmuera o en distintos guisos y platos salados y dulces. Forma una pareja perfecta junto con la sal. La pimienta tiene un uso importante dentro de los remedios caseros como alivio para la tos, pero su consumo frecuente también aporta beneficios a la salud gracias a la piperina, su principal activo. Los estudios demuestran que este componente es efectivo para la inflamación y para la prevención del envejecimiento prematuro debido a su cantidad de antioxidantes. Se cree que también puede tener importancia para prevenir enfermedades degenerativas del cerebro y estimular la pigmentación de la piel, ideal para las personas con vitiligo
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, tamizado, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de Esterilización ( De acuerdo a los requerimientos del cliente)

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Negro Café Oscuro (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)	
	SABOR	Característico fuerte y picante	
	OLOR	Característico	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE	
	% DE HUMEDAD	Max 14%	
	(*) % DE CENIZAS	Max 7%	
	(*) % DE CENIZAS INSOLUBLES	Max 1,5 %	
	(*) % EXTRACTO ETÉREO NO VOLÁTIL	Min 5,5 %	
	(*) % ACEITE ESENCIAL	0,5 - 2,5 %	
	(*) % FIBRA BRUTA	Max 14 %	
	GRANULOMETRÍA	Povo	95% Pasa Malla 18
		Tisana	Min 90 % Pasa Malla 10
% IMPUREZAS (*)	Max 0,5 %		

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 1407 /2022 ( ITEM 12,1)
Recuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527 -2:2008	≤ 5.000 UFC/g
Escherichia coli.	NTC 4458 :2018	≤ 10 UFC/g
Bacillus Cereus / gr	ISO 7932 - 1:2005	≤ 1.000 UFC/g
Bacterias Anaerobias Sulfito Reductor	ISO 7937 -2005	≤ 1.000 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.
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 Transparente de Polietileno Empaque secundario: Saco 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>
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 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

**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"> <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 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</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**