



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 026

Versión: 3

Fecha: 20/09/2023

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	MORINGA
NOMBRE CIENTÍFICO	Moringa Oleifera
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	India
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un árbol caducifolio. Presenta rápido crecimiento, unos 3 m en su primer año pudiendo llegar a 5 m en condiciones ideales; adulto llega a los 10 o 12 m de altura máxima. Tiene ramas colgantes quebradizas, con corteza suberosa, hojas color verde claro, compuestas, tripinnadas, de 30 a 60 cm de largo, con muchos folíolos pequeños de 1,3 a 2 cm de largo por 0,6 a 0,3 cm de ancho. Florece a los siete meses de su plantación. Las flores son fragantes, de color blanco o blanco crema, de 2,5 cm de diámetro. Produce vainas colgantes color marrón, triangulares, de 30 a 120 cm de largo por 1,8 cm de ancho, divididas longitudinalmente en 3 partes cuando se secan; cada una contiene aproximadamente veinte semillas incrustadas en la médula. Semillas de color marrón oscuro, con tres alas. Su rusticidad lo hace muy fácil de cultivar.
PARTE UTILIZADA	Hojas
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero, polvo y tisana
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Flavonoides: Quercitina, Rutina, Kaempferol. Fibra Proteínas Vitaminas : A y C Minerales: Magnesio, Potasio, Calcio, Hierro Aminoácidos: Beta-caroteno, Ácido clorogénico Glucosinolatos
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Es utilizada para proteger y nutrir la piel y el cabello, Tratar un edema, Proteger el hígado, Prevenir y tratar el cáncer, Tratar molestias estomacales, Luchar contra las enfermedades bacterianas, Hacer que los huesos sean más sanos, Tratar los trastornos del estado de ánimo, Proteger el sistema cardiovascular, Ayuda a cicatrizar heridas, Tratar diabetes, Tratar asma, Proteger contra los trastornos renales, Reducir la presión arterial, Mejorar la salud de los ojos, Tratar la anemia y la enfermedad de células falciformes.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, tamizado, empaque, almacenamiento y distribución del producto terminado. Esterilización ( de acuerdo a los requerimientos del cliente)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Verde (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	
		Tisana	Min 85 % PASA MALLA 14	
	% IMPUREZAS (*)	Max 0.5%		

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. <b>El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto</b>
--------------------	--

<b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>	<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. 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 (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**

<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	<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 2155 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Requisitos Sanitarios para Hortalizas.</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**