



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 028

Versión: 3

25/07/2023

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	SEN
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Cassia Angustifolia</i>
ORIGEN (ES) DEL PRODUCTO	India.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Son árboles, arbustos, trepadoras o hierbas, algunas monocárpicas. Hojas paripinnadas, pubescentes con tricomas simples en nuestras especies; a veces con nectarios peciolares abultados o claviformes (nunca cóncavos), estípulas y pulvínulos presentes.</p> <p>Inflorescencias racemosas, axilares, a veces reducidas a una o dos flores, los racimos individuales entre las hojas o formando una panícula corimbosa foliada, pedicelos bracteados y ebracteolados; hipanto cupular, sólido; sépalos libres, imbricados en yema, los internos generalmente más grandes; corola zigomorfa o irregular, pétalos 5, en nuestras especies amarillos (blanquecinos o café-anaranjados cuando marchitos); androceo zigomorfo, los estambres en general progresivamente más largos desde el lado adaxial hacia el lado abaxial de la flor y modificados en grupos de 3 estaminodios cortos, 4 centrales fértiles y 3 abaxiales largos y fértiles, pero algunos de estos ausentes en algunas especies, filamentos rectos o curvados (ninguno sigmoides), las anteras basifijas, las fértiles rectas o incurvadas, truncadas o rostradas, con uno o dos poros apicales; ovario céntrico o ampliamente desplazado. Las anteras poricidas requieren polinización por zumbido.</p> <p>Fruto terete, 4-angulado, plano-comprimido o a veces alado longitudinalmente, las valvas papiráceas, coriáceas, succulentas o leñosas, la cavidad continua o transversalmente septada, seca o carnosa por dentro, dehiscencia tardía en nuestras especies, a través de 1 o ambas suturas, las valvas no enrolladas, o a veces indehiscente o lomentiforme, semillas 1 o 2-seriadas, testa areolada o no</p>
PARTE UTILIZADA	Hojas
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero o en polvo. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Glucósidos de Diantronas: Senósidos A, A1, B, C y D Antraquinonas Libres Heterósidos Antraquinónicos: Glucosidos de aloe-emodina Flavonoides: Kenferol
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Es una planta medicinal muy utilizada para tratar problemas gastrointestinales, principalmente el estreñimiento, debido a que posee fuertes propiedades laxantes y purgantes.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, 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	Verde- 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		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE		
	% DE HUMEDAD	Max 8 %		
	% DE CENIZAS (*)	Max 9,2 %		
	% DE CENIZAS INSOLUBLES EN HCL (*)	Max 0,21 %		
	% DE FIBRA BRUTA (*)	Max 10,6 %		
	% EXTRACTO ETÉREO FIJO	Min 4,5 %		
	GRANULOMETRIA	Polvo	Pasa Min 95% Malla 18	
		Tisana	Pasa Min 90 % Malla 14	
% IMPUREZAS (*)	0.5% Max			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: Resolución 1407/2022 Ítem: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 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	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. <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, Tamices Norma.</p>
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ELABORADO POR



**CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES**