



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 029

Versión: 1

Fecha: 25/02/2022

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	CARDOMARIANO
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Silybum Marianum</i>
ORIGEN (ES) DEL PRODUCTO	India
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es una planta herbácea anual o bienal, de tallo simple o ramificado hacia el ápice, que puede alcanzar 3,5 m de altura. Dichos tallos son de sección más o menos circular, no alados y con costillas longitudinales, foliosos sobre todo en la base, y con un denso indumento blanquecino araneoso. Las hojas pueden medir hasta 40 por 12 cm y son pecioladas o sentadas y abrazadoras, pero no decurrentes, más pequeñas hacia la parte superior del tallo; las basales más o menos rosuladas, pecioladas, oblongo-lanceoladas, de sinuado-pinnatifidas a pinnatipartidas en 4-6 pares de lóbulos con márgenes con espinas amarillas de hasta de 15 mm, y de haz verde brillante con un retículo blanquecino; las caulinares y superiores, similares pero sésiles y más pequeñas.</p> <p>Los capítulos son terminales y solitarios con pedúnculos tomentosos de 15-20 cm; tienen el involucre, de 25-35 por 25-40 mm, ovoide, glabrescente o algo araneoso con 5-7 series de brácteas mayores hacia dentro pero con las medias mayores que las internas; las externas y medias tienen base oblonga, brutalmente ensanchada en un apéndice 15-50 mm, ovado y con margen dentado-espinoso en su base y acabado en un acumen central subulado con espina terminal amarilla hasta de 1 cm; las brácteas internas son estrechamente lanceoladas, sin apéndice, inermes, finamente escábridas en el margen.</p> <p>El receptáculo es plano, alveolado, y con páleas peliformes blanquecinas lisas. Los flósculos tienen una corola de 20-35 mm, rosado-purpúrea, glabra, con un tubo filiforme algo blanquecino o blanco y un limbo rosado-purpúreo con 5 lóbulos lineares (generalmente uno de ellos más largo que los otros). Las cipselas, de 6-7 por 3-3,5 mm, son homomorfas, oblongo-obovoides, algo comprimidas e inconspicuamente y transversalmente arrugadas, de color canela en la madurez y, habitualmente, con manchas lineares irregulares pardo oscuro/negruzcas que pueden llegar a cubrir toda la cipsela que, entonces, resulta uniformemente de dicho color, y con el reborde, entero y inflado, de la placa apical de un tono amarillento; dicha placa apical lleva en su centro un nectario conspicuo algo globular-pentalobulado persistente rodeado de un doble vilano caedizo en bloque, el externo con 4-5 filas de pelos escábridos implantados en un anillo basal cónico-cilíndrico invertido, y el interno con una fila de pelos ciliados muy cortos, algo conniventes, insertos en el borde de dicho anillo basal. El hilo cárpico, basal a latero-basal, carece de eleosoma.</p>
PARTE UTILIZADA	Semilla
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero o en polvo . No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Flavolignanos: Silimarina y Siliibinina Carbohidratos Proteínas Fibra Ácidos: Ácido linolénico
USOS E INSTRUCCIONES (*)	El cardo mariano se emplea para elaborar remedios para trastornos del hígado y el conducto biliar.
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	Café a beige 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 12%	
	GRANULOMETRÍA	Polvo	Min 90 % 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 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**

<b>EMPAQUE Y EMBALAJE</b>	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>	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 (Apéndice III bis 2003/89/Directiva CE, ampliación 2006/142/Directiva CE)	Código *
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 altramuces.	---
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 soja 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 ámbito 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> </ul> <p>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</p>
-------------------------------	---

**ELABORADO POR**



**CAROLINA MENESES  
JEFE DE OPERACIONES**