



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 040

Versión: 3

Fecha: 25/07/2023

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	ALCACHOFA
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Cynara Scolymus</i>
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Perú , Nacional
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La <i>Cynara scolymus</i> alcanza de 1,4 a 2 metros de altura. Vuelve a brotar de la cepa todos los años, pasado el invierno, si el frío no la heló. Echa un rosetón de hojas enteras hasta profundamente segmentadas aunque menos divididas que las del cardo y con pocas o ninguna espina. Las hojas tienen color verde claro en el haz y en el envés están cubiertas por unas fibrillas blanquecinas que le dan un aspecto pálido. Tanto el raballo de la hoja como la vena principal tienen costillas longitudinales muy salientes. Cuando la planta entallece, echa un vástago más o menos alto, rollizo, pero también costillado y asurcado con cada vez hojas más escasas y menos divididas a medida que estén más altas en dicho tallo. En su apex, y en algunas divisiones laterales, traen unas cabezuelas muy gruesas, cubiertas de numerosas brácteas coriáceas, en la base de las cuales está lo tierno y comestible. Al florecer, endurecen mucho dichas brácteas y no se pueden aprovechar para comer, aunque no rematen en espigas como la de los cardos.
PARTE UTILIZADA	Hojas y Tallos
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto Entero, Picado o Polvo. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Antioxidantes: Cinarina y Silimarina Fibra: Mucílagos Flavonoides: Cinarósido y Cinaropicrina Vitaminas: B y C Minerales: Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro Ácidos: Ácido caféico y Pantoteico Ácidos Orgánicos: Succínico, Málico y Cítrico Taninos
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Además de diuréticas, las alcachofas ayudan a eliminar toxinas y reducir el nivel de ácido úrico debido a su contenido en potasio, e incluso son muy útiles para ayudar a reducir los niveles de colesterol, ya que se consideran un alimento depurativo que ayuda a mejorar el metabolismo de los que las consumen.
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 a Verde Grisáceo Claro (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)		
	SABOR	Característico con Notas Amargas		
	OLOR	Característico		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE		
	% DE HUMEDAD	Max 12 %		
	GRANULOMETRÍA	Polvo	Mínimo Pasa 50 % Malla 18 - (Contiene Mota)	
		Pulverizada	Mínimo Pasa 80 % Malla 18 - (Contiene Mota)	
% IMPUREZAS (*)	Max 0.5%			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: Resolución 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
Escherichia E-Coli	NTC 4458	Ausente
Detección de Salmonella spp en 10 gramos	ISO 6579-1	Negativo
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 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. El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto
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 ALÉRGICOS

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 altramuseses.	---
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. . USP 43 Farmacopea de Estados Unidos. . 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**