

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		<b>Código: FIT-GQ- 044</b>	
			<b>Versión: 1</b>	
			<b>Fecha: 23/03/2022</b>	
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>				
NOMBRE COMÚN	<b>PAPRIKA</b>			
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Capsicum Annuum</i>			
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Ecuador , Perú			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una planta herbácea anual de raíz voluminosa, tallos leñosos y ramificados, hojas solitarias o en pares y flores con el cáliz acampanado; de la familia solanaceae. Los frutos es una baya carnosa o seca, lisa, hueca en el centro y de forma variada que mide hasta 20 cm de largo; es de color verde que cambia a amarillo naranja o rojo brillante al madurar.			
PARTE UTILIZADA	Fruto			
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto en Polvo. No contiene conservantes ni saborizantes.			
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Ácido ascórbico, Tocoferol Carotenoides: Capsantina y capsorrubina Compuestos fenólicos (capsaicinoides: capsaicina, dihidrocapsicina y nordihidrocapsaicina) Flavonoides : glicósidos de quercetina y luteolina Minerales: Potasio, Cobre, Magnesio Vitaminas : A, B2, C, E Flavonoides: Aplósido y luteina			
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Uno de los principales usos en la cocina es en la elaboración de conservas, principalmente embutidos; tales como las sobrasadas, las chistorras, los chorizos, el lomo adobado o el morcón; y escabeches, típicamente los mejillones pero también pollo, sardinas, caballa, etc. El pimentón se espolvorea sobre ciertos alimentos. También se emplea igualmente en la cocina diaria como condimento o decoración de algunos platos, como el pulpo a la gallega, los pinchos morunos, las patatas revolconas, etc. Uno de los primeros usos es como simple colorante alimentario, puede de esta forma condimentar el caldo de una paella, aliñar unas aceitunas a la madrileña, o los garbanzos del cocido madrileño, etc. en algunos casos proporciona un aroma ahumado. Se emplea en la elaboración de salsas como el mojo picón, mezclado con aceite en los mejillones gallegos. La elaboración de escabeches, la saborización de sopas (sopa de ajo). Se emplea en arroces, se añade a las migas, para decorar el puré de garbanzos o de berenjena. En la cocina húngara es muy conocido el empleo abundante en varios platos, entre ellos el famoso gulash.			
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),			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Rojo Anaranjado (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 14%		
	(*) % DE CENIZAS	Max 10%		
	(*) % DE CENIZAS INSOLUBLES	Max 1%		
	(*) % DE FIBRA BRUTA	Max 30%		
	(*) % EXTRACTO ETÉREO	Max 25 %		
	GRANULOMETRIA	Polvo	100 % PASA MALLA 18	
	% IMPUREZAS (*)	Max 0,2 %		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>				
TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 4241 de 1991		
NMP Coliformes Fecales / g	ISO 7251 - 2005	≤ 40 UFC/g		
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor /g	NTC 4834-2000	≤ 1.000 UFC/g		
Bacillus Cereus / gr	NTC 4679 -2006	≤ 1.000 UFC/g		
Recuento de Hongos y Levaduras	NTC 5698-2009	≤ 5.000 UFC/g		
VIDA ÚTIL	24 meses Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.			

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.

PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<p>Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	---

**CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO**

EMPAQUE Y EMBALAJE	<p>Empaque primario: Bolsa Transparente de Polietileno</p> <p>Empaque secundario: Saco de Polipropileno</p> <p>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></p>
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	<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.</p> <p>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 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"> <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> </ul> <p>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</p>
------------------------	---

**ELABORADO POR**

  
**CAROLINA MENESES**  
**JEFE DE OPERACIONES**