

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		<b>Código: FIT-GQ- 058</b>	
			<b>Versión: 1</b>	
			<b>Fecha: 26/04/2022</b>	
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>				
NOMBRE COMUN	<b>ESTEVIA</b>			
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Stevia Rebaudiana</i>			
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	India, Perú, Nacional			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los arbustos de esta especie son perennes y alcanzan los 0,9 m de altura. Sus hojas, lanceoladas o elípticas y dentadas, son alternas, simples, de color verde oscuro brillante y superficie rugosa, a veces algo vellosas, de hasta 5 cm de largo por 2 cm de ancho. Sus tallos, pubescentes y rectos, solo se ramifican después del primer ciclo vegetativo, con tendencia a inclinarse.[cita requerida] Las raíces son mayormente superficiales, aunque una sección engrosada se hunde a mayor profundidad; fibrosas, filiformes y perennes, son la única parte de la planta en la que no se presentan los esteviósidos.			
PARTE UTILIZADA	Hojas ( Puede contener tallos )			
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero, tisana o en polvo			
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	GLUCÓSIDOS ESTEVIOL DIPERTENOS: Esteviosido y rebaudiosido A, B, C, D Y E FLAVONOIDES: Quercetósido, apigenol y austroinulina. ACEITE VOLÁTIL: Nerolidol y cariofileno			
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Es mejor conocido como un edulcorante natural. Stevia contiene sustancias químicas que son 200-300 veces más dulces que la sacarosa. Las personas toman stevia para la obesidad, la presión arterial alta, la diabetes y muchas otras condiciones.			
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)			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Verde a Verde Amarillo (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	MINIMO 95 % PASA MALLA 35	
		Tisana	MINIMO 95 % PASA MALLA 14	
% IMPUREZAS (*)	Max 0.3%			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>				
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		
<p>Nota 1.: La información suplementaria (*) no compromete a la compañía como garantía de especificación, se ofrecen para un mejor uso y aplicación del producto.</p> <p>Nota 2. Los Analisis de Plaguicidas y Contaminantes son realizados por previo acuerdo comercial y aprobación del cliente. Según Normatividad vigente.</p>				
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.			
<b>CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>				
EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque Primario: Bolsa de polietileno + Saco Tejido tipo Inglés de Polipropileno La cantidad, el tipo de presentación y el empaque 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.</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 (E): 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**

<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**