

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Código: FIT-GQ- 063
		Versión: 1
		Fecha: 27/05/2022

DESCRIPCIÓN GENERAL	
NOMBRE COMUN	MEZCLA CONDIMENTO BUTIFARRA
NOMBRE CIENTÍFICO	N/A
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Nacional
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla en polvo de fácil dilución para preparar embutidos carnicos con un sabor exquisito.
INGREDIENTES	Sal, Harina de Maiz, Polifosfato, Especies (Pimienta Negra Polvo, Ajo Polvo, Mostaza Polvo), Sabor Humo, Color Caramelo, Oleoresina ( Capsicum)
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto en Polvo
USOS	Mezcla utilizada para condimentar y preparar butifarra.
PREPARACION	Se recomienda dosificaciones entre 12 a 15 gr. Por kilogramo de masa total a preparar.  IMPORTANTE. Este preparado contiene sal, suficiente para su uso . Cuando condimente su platos incorpore la sal al final, disminuyendo la cantidad que usa normalmente.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, mezcla, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de Esterilización ( De acuerdo a los requerimientos del cliente)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Crema (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)
	SABOR	Característico Salado y Especies con notas picantes y humo
	OLOR	Característico a Especies
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE
	% DE HUMEDAD	Max 10 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 4241 de 1991	
NMP Coliformes Fecales / g	ISO 16649-3-2001	≤ 40 UFC/g	
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor /g	ISO 7937-2005	≤ 1.000 UFC/g	
Bacillus Cereus / gr	ISO 7932-1-2005	≤ 1.000 UFC/g	
Recuento de Hongos Filamentosos y Levaduras	ISO 21527-1-2018	≤ 5.000 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	
EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque primario: Bolsa Transparente de Polietileno Empaque secundario: Saco 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>
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 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 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**

<p align="center"><b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>° NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS:                             <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> </li> <li>° RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL:                             <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> </li> <li>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</li> </ul>
---	--

**ELABORADO POR**



**CAROLINA MENESES  
JEFE DE OPERACIONES**