



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 076

Versión: 1

Fecha: 27/07/2022

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMUN	MEJORANA
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Origanum Majorana</i>
ORIGEN (ES) DEL PRODUCTO	Egipto
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una planta herbácea, vivaz, que puede ser algo leñosa en la base. Las hojas son aovadas, de margen entero, opuestas, de color blanquecino por ser lanuginosas, lo que la diferencia del orégano, que las tiene verdes y casi lampiñas. En la época de floración la planta desarrolla tallos erectos, de hasta 60 cm de altura, en cuyo extremo aparecen las flores, muy pequeñas, típicamente labiadas, blancas o rosadas, reunidas en inflorescencias cimosas provistas de brácteas blanquecinas, muy apretadas, que les dan apariencia globulosa. Estas brácteas son las que contienen la mayor riqueza en aceite esencial, y son la parte que se recolecta para ser usada como especia. Las semillas, en número de cuatro en cada fruto, son núculas redondeadas, menudas y rojizas.
PARTE UTILIZADA	Hojas
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto Entero ( Escamas ) y Polvo. No contiene conservantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Aceite esencial: con Carvacrol, Citronelol, Terpineol, Limoneno, Geraniol, Timol Ácidos Fenólicos. Ácido Rosmarínico Hidroquinona Vitaminas: A y C. Taninos
USOS E INSTRUCCIONES (*)	La mejorana en la cocina italiana se utiliza como sustitutivo del orégano. Es muy común su uso en salsas como el pesto o la salsa de tomate, en pizzas e incluso para aromatizar ensaladas y preparar vinagretas. Esta planta resulta un remedio usado tradicionalmente para tratar los trastornos y problemas digestivos, en este mismo ámbito, ayuda a otros problemas digestivos con efectos tan diversos como estimular el apetito, combatir la halitosis o mal aliento e, incluso, las náuseas.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, almacenamiento y distribución del producto terminado. Esterilización ( de acuerdo a los requerimientos del cliente)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Verde (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 15%		
	(*) % DE CENIZAS	Max 16%		
	(*) % DE CENIZAS INSOLUBLES	Max 4 %		
	(*) % DE EXTRACTO ETÉREO	4 - 6 %		
	(*) % FIBRA BRUTA	Max 25 %		
	GRANULOMETRIA	Entero ( Escamas )	Hojas Escamas ( Puede contener Max 10% Polvillo)	
		Polvo	MIN 80% PASA MALLA 35	
% IMPUREZAS (*)	Max 0,2 %			

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.
-----------	---

PROCOLO 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 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.</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 (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**

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**