



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 095

Versión: 2

Fecha: 20/01/2024

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	PIMIENTA BLANCA
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Piper Nigrum</i>
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Ecuador / Nacional / Vietnam
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es una especie perenne trepadora que puede crecer más de 4 m soportándose en árboles, enrejados o cualquier otro soporte. Se propaga fácilmente emitiendo raíces en cuanto los tallos tocan el suelo. Las hojas son alternas, enteras, de unos 5 a 10 cm de largo por 3 a 6 del ancho. Las pequeñas flores surgen en racimos pendulares en las axilas de las hojas, tienen de 4 a 8 cm de largo, aunque a medida que los frutos maduran se van alargando hasta medir unos 7 a 15 cm. El fruto es una drupa que se convierte en el grano de pimienta al madurar.</p> <p>La pimienta blanca es grano totalmente maduro sin cáscara; es un poco más suave que la pimienta negra.</p> <p>La pimienta blanca consiste únicamente en la semilla del fruto maduro de la planta de la pimienta, al que se le quita la fina piel (carne) de color más oscuro.</p>
PARTE UTILIZADA	Fruto
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto Entero, Tisana, Polvo
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Piperina, Carbohidratos Taninos, Proteínas, Fibra Vitaminas: C y Tiamina Minerales: Boro, Calcio y Cloro
USOS E INSTRUCCIONES (*)	<p>Se usa como condimento, tanto en embutidos como mezcla para salmuera o en distintos guisos y platos salados y dulces. Forma una pareja perfecta junto con la sal.</p> <p>La pimienta tiene un uso importante dentro de los remedios caseros como alivio para la tos, pero su consumo frecuente también aporta beneficios a la salud gracias a la piperina, su principal activo. Los estudios demuestran que este componente es efectivo para la inflamación y para la prevención del envejecimiento prematuro debido a su cantidad de antioxidantes.</p> <p>Se cree que también puede tener importancia para prevenir enfermedades degenerativas del cerebro y estimular la pigmentación de la piel, ideal para las personas con vitiligo</p> <p>Dentro de sus beneficios la pimienta blanca estimula las papilas gustativas y mejora la digestión.</p>
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, tamizado, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de Esterilización (De acuerdo a los requerimientos del cliente)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Blanco- Crema (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)	
	SABOR	Característico picante	
	OLOR	Característico	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE	
	% DE HUMEDAD	Max 18%	
	(*) % DE CENIZAS	Max 3,5 %	
	(*) % DE CENIZAS INSOLUBLES	Max 0,3 %	
	(*) % EXTRACTO ETÉREO	Min 6 %	
	(*) % FIBRA BRUTA	Max 9 %	
	GRANULOMETRIA	Polvo	95% Pasa Malla 18
		Tisana	Min 90 % Pasa Malla 10
% IMPUREZAS (*)		Max 0,5 %	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 1407 /2022 (ITEM 12,1)
Recuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527 -2:2008	≤ 5.000 UFC/g
Escherichia coli.	NTC 4458 :2018	≤ 10 UFC/g
Bacillus Cereus / gr	ISO 7932 - 1:2005	≤ 1.000 UFC/g
Bacterias Anaerobias Sulfito Reductor	ISO 7937 -2005	≤ 1.000 UFC/g
Samonella spp	ISO 6579 -1:2017	Ausente/ 25g

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	<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	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. 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 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 el.	---
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 el.	---
9	Mostaza y productos elaborados con ella.	??
10	Maní y productos elaborados con el.	??
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. . 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 . Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. <p>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</p>
------------------------	---

ELABORADO POR



**CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES**