

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

HIERBAS Y PLANTAS TROPICALES S.A.S
NIT: 811012366-4

GC-F72-55

Versión 3
1/09/2019

EMPRESA:		HIPLANTRO S.A.S																	
MARCA COMERCIAL:		MI DIA																	
NOMBRE DE PRODUCTO:		FRUTOS ROJOS	REGISTRO SANITARIO: NSA -0007396 -2019																
INGREDIENTES (Composición de mayor a menor):		Limoncillo, flor de jamaica, sabor idéntico al natural a frutos rojos(zarzamora) , estevia.																	
FEELTROS	CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>TIPO DE ANÁLISIS</th> <th>LIMITES MÁXIMOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Mohos y Levaduras Max.</td> <td>100.000 Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales o E. Coli</td> <td><10 Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella 25/g</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	TIPO DE ANÁLISIS	LIMITES MÁXIMOS	Recuento Mohos y Levaduras Max.	100.000 Ufc/g	Coliformes fecales o E. Coli	<10 Ufc/g	Salmonella 25/g	Ausente									
	TIPO DE ANÁLISIS	LIMITES MÁXIMOS																	
	Recuento Mohos y Levaduras Max.	100.000 Ufc/g																	
	Coliformes fecales o E. Coli	<10 Ufc/g																	
	Salmonella 25/g	Ausente																	
CONTAMINANTES FÍSICOS	% Material extraño	<2%	Inspección visual																
CONTAMINANTES QUÍMICOS	DECLARACIÓN DE PESTICIDAS	Multiresiduos de pesticidas según Codex alimentarius.																	
	METALES PESADOS (mg/kg)	Pb 2.0; As 1.0																	
	DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS.	No se procesan en la planta de producción Hiplantro materias primas alérgicas.																	
DECLARACIÓN DE MIGRACIÓN (SOLO EMPAQUES) SEGÚN RESOLUCIÓN 683 DE 2012	N.A																		
CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS :	Densidad	>0.22gramos /mililitros	Verificación de peso en volumen constante.															
		Tamaño de partícula	5% Max M-16	Tamizado en malta															
			90% Min M-80																
			5% Max en plato																
%Humedad	<12%	Balanza de humedad																	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:	%Humedad <12%																		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	PRODUCTO SIN INFUSIONAR	PRODUCTO INFUSIONADO																	
	<table border="1"> <tr> <td>APARIENCIA</td> <td>Producto íntegro en tisana.</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Sin olores extraños.</td> </tr> </table>	APARIENCIA	Producto íntegro en tisana.	OLOR	Sin olores extraños.	<table border="1"> <tr> <td>APARIENCIA</td> <td>Ligeramente translúcida.</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Herbal, frutal (frutos rojos), dulce, ácido.</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Herbal, frutal (frutos rojos), dulce, sensación astringente.</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Según muestra patrón.</td> </tr> </table>	APARIENCIA	Ligeramente translúcida.	OLOR	Herbal, frutal (frutos rojos), dulce, ácido.	SABOR	Herbal, frutal (frutos rojos), dulce, sensación astringente.	COLOR	Según muestra patrón.					
APARIENCIA	Producto íntegro en tisana.																		
OLOR	Sin olores extraños.																		
APARIENCIA	Ligeramente translúcida.																		
OLOR	Herbal, frutal (frutos rojos), dulce, ácido.																		
SABOR	Herbal, frutal (frutos rojos), dulce, sensación astringente.																		
COLOR	Según muestra patrón.																		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento																		
USO PREVISTO	Producto para consumir en infusión. Apto para todo tipo de personas (de consumo general en adultos) Consumo en leche previamente infundado en agua.																		
USO NO PREVISTO	No se provee su uso para fines terapéuticos y medicinales.																		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	<p>Las operaciones y condiciones de almacenamiento de los productos deben evitar :</p> <ol style="list-style-type: none"> La contaminación y alteración de la infusión. La proliferación de microorganismos indeseables en el alimento. El deterioro o daño del envase o embalaje. <p>Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Control de mercancía : Primeras en entrar primeras en salir. Para garantizar la rotación de los productos . Almacenaje sobre estibas limpias y plásticas en buen estado . Almacenar en lugares ventilados alejados de la humedad excesiva , con las instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas . No almacenar las infusiones en lugares cercanos a productos como plaguicidas, detergentes, desinfectantes, condimentos, aceites u otro tipo de sustancias que pudieran impregnar de estos aromas y sabores a las infusiones . Efectuar fumigaciones preventivas en las bodegas para evitar la infestación y contaminación por roedores, insectos o plagas que puedan deteriorar el producto.* No colocar otro tipo de productos sobre las estibas. 																		
TIPOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE :	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">UNIDAD DE CONSUMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENVASE PRIMARIO :</td> <td>Bolsas en Papel filtro</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">ENVASES SECUNDARIOS/UNIDAD DE CONSUMO :</td> <td>Etiqueta de Sobremoladura N.A.</td> </tr> <tr> <td>Caja Plegadiza</td> </tr> <tr> <td>Papel de Polipropileno</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">EMBALAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUB - EMPAQUE (PACA)</td> <td>N.A</td> </tr> <tr> <td>UNIDAD DE DESPACHO</td> <td>Caja de cartón corrugada x 144 cajas plegadizas</td> </tr> <tr> <td>UNIDAD DE DESPACHO LOCAL</td> <td>N.A</td> </tr> </tbody> </table>			UNIDAD DE CONSUMO		ENVASE PRIMARIO :	Bolsas en Papel filtro	ENVASES SECUNDARIOS/UNIDAD DE CONSUMO :	Etiqueta de Sobremoladura N.A.	Caja Plegadiza	Papel de Polipropileno	EMBALAJE		SUB - EMPAQUE (PACA)	N.A	UNIDAD DE DESPACHO	Caja de cartón corrugada x 144 cajas plegadizas	UNIDAD DE DESPACHO LOCAL	N.A
UNIDAD DE CONSUMO																			
ENVASE PRIMARIO :	Bolsas en Papel filtro																		
ENVASES SECUNDARIOS/UNIDAD DE CONSUMO :	Etiqueta de Sobremoladura N.A.																		
	Caja Plegadiza																		
	Papel de Polipropileno																		
EMBALAJE																			
SUB - EMPAQUE (PACA)	N.A																		
UNIDAD DE DESPACHO	Caja de cartón corrugada x 144 cajas plegadizas																		
UNIDAD DE DESPACHO LOCAL	N.A																		
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE SEGÚN LA IAC :	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REFERENCIA</th> <th>EAN 13 (CAJAS PRODUCTO)</th> <th>EAN 14 (SUBEMPAQUE - PACA)</th> <th>EAN 14 (EMBALAJE POR CORRUGADO)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			REFERENCIA	EAN 13 (CAJAS PRODUCTO)	EAN 14 (SUBEMPAQUE - PACA)	EAN 14 (EMBALAJE POR CORRUGADO)												
REFERENCIA	EAN 13 (CAJAS PRODUCTO)	EAN 14 (SUBEMPAQUE - PACA)	EAN 14 (EMBALAJE POR CORRUGADO)																
DESCIFRADO DE CLAVE UTILIZADA EN LOTE:	<p>El número de marcación se compone por los dos últimos dígitos del año en que se fabrica y el día corrido del año en el que se elaboró el producto la fecha de vencimiento del Producto.</p> <table border="1"> <tr> <td>LOTE</td> <td>Los últimos dígitos del año en que se fabrica</td> <td>Los dígitos del día en el que se elaboró el</td> </tr> <tr> <td>Primera línea</td> <td>AA</td> <td>DDD</td> </tr> <tr> <td>Segunda línea</td> <td>MM</td> <td>AAAA</td> </tr> </table> <p>Ejemplo: LOTE 19035</p> <p>VEN. 102021</p>			LOTE	Los últimos dígitos del año en que se fabrica	Los dígitos del día en el que se elaboró el	Primera línea	AA	DDD	Segunda línea	MM	AAAA							
LOTE	Los últimos dígitos del año en que se fabrica	Los dígitos del día en el que se elaboró el																	
Primera línea	AA	DDD																	
Segunda línea	MM	AAAA																	
FORMA DE PREPARACIÓN Y USOS ALTERNATIVOS :	<p>Producto para consumo humano como infusión.</p> <ol style="list-style-type: none"> Introduce la infusión en una taza de agua hirviendo. Espera 5 minutos. Endulza a tu gusto. Agrégalé hielo para consumir el producto frío. 																		
ETIQUETADO CON RELACION CON LA INOCUIDAD :	CONSERVACION: Manténgase en un lugar limpio, seco y fresco a temperatura ambiente																		
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES / GRUPO POBLACIONAL AL QUE VA DIRIGIDO :	<p>Consumir en su empaque original.</p> <p>*Preparar siempre en agua caliente para garantizar una correcta infusión.</p> <p>*Por ser un producto natural no posee precauciones ni restricciones de edad para su uso.</p>																		
MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN :	<ol style="list-style-type: none"> Control de mercancía: Primeras en entrar primeras en salir. Para garantizar la rotación de productos. Producto Frágil No colocar otro tipo de productos sobre las estibas Almacenaje sobre estibas limpias y en buen estado No almacenar las infusiones en lugares cercanos a productos como plaguicidas, detergentes, desinfectantes, condimentos aceites u otro tipo de sustancias que pudieran impregnar de estos aromas y sabores a las infusiones. 																		
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.	<p>NTC 2998 Industrias Agrícola. Resolución 5109/05 rotulado y empaque Decreto 3075/97 Buenas Practicas de Manufactura Resolución 333/11 Etiquetado y rotulado nutricional Resolución 16379/03 Control metrologico del contenido de producto en preempacado Decreto 60 HACCP Resolución 2674 de 2013. Resolución 683 de 2012. THE'S RECOMMENDED MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR HERBAL INFUSIONS (DRY) (European Tea Committee (ETC) and European Herbal Infusions Association (EHIA)</p>																		