



DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO

VERSIÓN

ULTIMA REVISIÓN

PÁGINA

CI-FT-69-1

6

01/12/2022

1 de 2

PRODUCTO		
Denominación legal del producto	Mezcla de Hierbas Deshidratadas	
Código interno Hacienda	MZ10	
Naturaleza	Vegetal - Hojas y tallos	
Descripción	Producto natural sin aditivos, obtenido de la mezcla de las hojas sanas, limpias, deshidratadas, fragmentadas o molidas de: Tomillo, Orégano, Laurel, Romero y Albahaca 	
Metodo de fabricación	Deshidratación, partido y mezclado	
Origen	Perú, Egipto, Colombia	
Composición	Hojas deshidratadas y partidas de tomillo, orégano, laurel, romero y albahaca	
Porción recomendada	Según el producto a elaborar y su formulación.	
Declaración de alérgenos	No es un producto alérgeno, pero puede contener trazas de apio, mostaza, trigo, sésamo, soya, maní y frutos secos, debido a que son procesados y almacenados esporádicamente en nuestras instalaciones, sin embargo se llevan a cabo procesos de limpieza y desinfección para la prevención y eliminación del posible contacto cruzado	
Declaración de OGM	No contiene ni se ha producido a partir de OGM	
Fabricado por	Hacienda Buenavista JR S.A.S. Carrera 66 #4b-61. Bogotá - Colombia	
Registro Sanitario	NA	
Certificado de Planta de Producción	Certificado HACCP (Hazard analysis and critical control points)	
Consumidores Potenciales	Industria alimentaria, demás fabricantes y público en general salvo contraindicaciones	
Usos	Verduras, sopas, estofados, ensaladas, conservas o como materia prima para la industria alimentaria	
CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
Color	Verde oscuro característico, el cual puede variar por ser un producto natural	
Aspecto	Hojas fragmentadas tipo escamas, sin presencia de material extraño.	
Olor	Aromático herbal característico a la mezcla de hierbas	
Sabor	Aromático herbal, amargo, característico a la mezcla de hierbas	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (Especificación interna)		
Humedad, %	9% máximo	
GRANULOMETRÍA		
PRESENTACIÓN	MALLA	RETENCIÓN
Mezcla de Hierbas de provenza	# 20	5 - 25%
	# 40	30 - 55%
	# 80	20 - 50%
	Fondo	0 - 15%



DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO

VERSIÓN

ULTIMA REVISIÓN

PÁGINA

CI-FT-69-1

6

01/12/2022

2 de 2

CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD

Método de esterilización Gasificación con Óxido de Etileno

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Res. 1407 de 2022)

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	NIVEL BUENO DE CALIDAD (m)	NIVEL ACEPTABLE DE CALIDAD (M)	n	c	MÉTODO
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3000	5000	5	2	ISO 21527-2:2008
Recuento de <i>E. coli</i> , UFC/g	<10	---	5	0	NTC 4458:2018
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	100	1000	5	2	ISO 7932:2004
Bacterias anaerobias sulfito reductoras, UFC/g	100	1000	5	2	ISO 15213:2003
<i>Salmonella, spp</i>	Ausencia/25g	---	5	0	ISO 6579-1:2017

n= Número de unidades a analizar en un lote

c= Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.

PELIGROS QUÍMICOS

Óxido de Etileno residual de la esterilización	< 2ppm (FDA: 40 CFR § 180.151)
Plaguicidas para las especies botánicas que componen la mezcla	De acuerdo con Resolución 2906 de 2007 y Reglamento UE No. 396/2005/EC
Metales pesados	Arsénico < 1 mg/Kg Plomo < 2 mg/Kg

PELIGROS FÍSICOS

Material extraño ferroso y no ferroso ausente, mediante uso de tamices e imanes en proceso

PRESENTACIÓN, EMPAQUE Y ROTULADO

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Mezcla de hierbas de provenza	5 - 12,5 Kg Saco laminado de polipropileno con bolsa interna de polietileno de alta densidad, de primer uso apta para contacto con alimentos
	< 5 Kg en bolsa flexible de polietileno de alta densidad, de primer uso apta para contacto con alimentos
	Si la presentación comercial es inferior a 5Kg, el material se despacha embalado en bolsas de polietileno de alta densidad de primer uso, apta para contacto con alimentos, donde el numero de unidades por bolsas depende del gramaje de la unidad. Ej: Bolsas de 500g se embalan 10 unidades por bolsa

ROTULACIÓN (Res. 5109 de 2005)

- Nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, contenido neto, lote, origen, condiciones de conservación, declaración de alérgenos por contacto cruzado, lugar de fabricación y datos de contacto
- El loteado se realiza colocando las 3 primeras letras del producto (TOL), seguido del día de fabricación en calendario juliano y los 2 ultimos digitos del año de fabricación.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento y Conservación	Mantener en su empaque original bien sellado en un lugar seco y fresco (HR ≤ 70% y T° ≤ 25°C) alejado de olores fuertes y no expuesto a la iluminación directa
Vida útil	24 meses a partir de su fecha de elaboración conservando las condiciones de almacenamiento recomendadas.

CONTROL DOCUMENTAL

Elaborado por	Revisado y Aprobado por	Fecha
Departamento de Calidad	Gerencia General	ene-25