

	DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	CÓDIGO	VERSIÓN	ULTIMA REVISIÓN	PÁGINA
	CI-FT-43-1A	7	01/11/2022	1 de 2
<b>PRODUCTO</b>	<b>OREGANO DESHIDRATADO EN ESCAMAS MEDIANAS</b>			
Denominación legal del producto	Orégano Deshidratado en Escamas			
Código interno Hacienda	HD06			
Naturaleza	Vegetal - Hojas			
Descripción	<p>Producto natural sin aditivos, obtenido de las hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, deshidratadas y fragmentadas del <i>Origanum vulgare</i>, L o del <i>O. virens</i>, H.</p> 			
Metodo de fabricación	Deshidratación y partido			
Origen	Colombia, Perú, Egipto			
Composición	Hojas deshidratadas y partidas de orégano			
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 J.R S.A.S. Carrera 66 #4b-61. Bogotá - Colombia			
Registro Sanitario	NSA-004356-2018			
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	Salsas, pizzas, ensaladas, verduras, pastas, legumbres o como materia prima para la industria alimentaria			
<b>CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO</b>				
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>				
Color	Verde seco, el cual puede variar por ser un producto natural			
Aspecto	Escamas pequeñas, secas y fragmentadas, con presencia de pequeñas ramitas, características de la naturaleza del material			
Olor	Herbal aromático, propio del orégano sin olores extraños			
Sabor	Herbal amargo, característico del orégano.			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (Res. 4241 de 1991)</b>				
Humedad, %	15% máximo			
Cenizas Totales, %	16% máximo			
Cenizas Insolubles, %	1,5% máximo			
Fibra bruta, %	25% máximo			
<b>GRANULOMETRÍA</b>				
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>MALLA</b>		<b>RETENCIÓN</b>	
Oregano Escama Mediana	# 20		65 - 85%	
	# 40		10 - 25%	
	Fondo		0 - 10%	



DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO	VERSIÓN	ULTIMA REVISIÓN	PÁGINA
CI-FT-43-1A	7	01/11/2022	2 de 2

CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD

Metodo de esterilización	Gasificación con Óxido de Etileno				
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Res. 1407 de 2022)</b>					
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 la especie botánica <i>Origanum vulgare</i> u <i>O. virens</i> , H.	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

Tipo	Especificación	Método de control
Material extraño ferroso	Ausente	Imanes
Material extraño no ferroso distinto a la naturaleza del material	Ausente	Tamices e inspección visual
Material extraño vegetal (ramas, tallos, hojas)	≤ 2% (Food Defect Levels Handbook)	Tamices e inspección visual

PRESENTACIÓN, EMPAQUE Y ROTULADO

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Oregano Escama Mediana	10 - 25 Kg Saco laminado de polipropileno con bolsa interna de polietileno de alta densidad, ambas de primer uso y aptas para contacto con alimentos
	< 10 Kg en bolsa flexible de polietileno de alta densidad de primer uso y 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 (ORE) 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.

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	Ingeniero de Alimentos	J. Ospina	J. Ospina
CARGO	Jefe de Calidad	Gerente General	Gerente General