



DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO

CI-FT-49-3C

VERSIÓN

2

ULTIMA REVISIÓN

01/11/2022

PÁGINA

1 de 2

PRODUCTO	PIMIENTA NEGRA MOLIDA TBC
Denominación legal del producto	Pimienta Negra Deshidratada Molida Cernida
Código interno Hacienda	ES47
Naturaleza	Vegetal - Frutos
Descripción	Frutos completamente maduros, firmes y molidos de la especie <i>Piper nigrum</i> , eliminando el producto fino generado en la molienda, sin presencia de aditivos 
Metodo de fabricación	Deshidratación, molienda y cernido
Origen	Ecuador, Brasil, India, Colombia
Composición	Bayas de pimienta negra deshidratados y molidos
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, adobos, verduras, guisos, sopas o como materia prima para la industria alimentaria

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Negro marrón oscuro, el cual puede variar ligeramente al ser un producto de origen natural
Aspecto	Granulado pequeño, fino, homogéneo, libre de material extraño.
Olor	Pungente característico a pimienta negra
Sabor	Fuerte y picante, característico a pimienta negra

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (Res. 4241 de 1991)

Humedad, %	14% máximo
Cenizas Totales, %	10% máximo
Cenizas Insolubles, %	1% máximo
Fibra Bruta, %	30% máximo
Extracto etéreo, %	25% máximo

GRANULOMETRÍA

PRESENTACIÓN	MALLA	RETENCIÓN
Pimienta Negra TBC	# 14	0%
	# 20	15 - 40%
	# 40	60 - 82%
	Fondo	0 - 3%



DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO	VERSIÓN	ULTIMA REVISIÓN	PÁGINA
CI-FT-49-3C	2	01/11/2022	2 de 2

CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD

Metodo 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 la especie <i>Piper nigrum</i>	De acuerdo con Resolución 2906 de 2007 y Reglamento UE No. 396/2005/EC
Metales pesados	Arsénico < 1 mg/Kg Plomo < 2 mg/Kg
Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	≤ 10 ug/Kg (Resolución 4506 de 2013 y Reglamento UE No. 1881/2006/EC)
Ocratoxina A	≤ 15 ug/Kg (Resolución 4506 de 2013)

PELIGROS FÍSICOS

Tipo	Especificación	Método de control
Material extraño ferroso	Ausente	Imanes
Material extraño no ferroso distinto a la naturaleza del material	Ausente	Cribas y tamices en molienda
Material extraño vegetal (ramas, tallos, hojas)	Ausente	Cribas y tamices en molienda

PRESENTACIÓN, EMPAQUE Y ROTULADO

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Pimienta Negra TBC	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 4 primeras letras del producto (PNMC), 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	L. Mendoza	J. Ospina	J. Ospina
CARGO	Jefe de Calidad	Gerente General	Gerente General