



**FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

**Código:** FT-04-194

**Versión:** 5

**Aprobación:** 08/10/2019

GESTIÓN DE CALIDAD

**Pág.** 1 de 3

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

NOMBRE COMÚN	<b>TÉ VERDE</b>
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Camelia sinensis</i>
ORÍGEN	Chino
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es un arbusto de hoja perenne y de flores singulares o eventualmente en grupos de tres o cuatro; de la familia Theaceae.</p> <p>Las hojas son de color verde brillante característico y a menudo tienen una parte inferior peluda, son elípticas, de borde dentado, perennes y glabras.</p>
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto picado o en polvo. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PARTE UTILIZADA DE LA PLANTA	Hojas
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, selección y adecuación de materia prima, molienda, tamizado, proceso de esterilización del producto (De acuerdo a los requerimientos del cliente), empaque, almacenamiento y distribución de producto terminado.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

PRINCIPIOS ACTIVOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ DERIVADOS DE XANTINA: Cafeína, teofilina y teobromina.</li> <li>◦ POLIFENÓLES</li> <li>◦ TANINOS</li> <li>◦ VITAMINAS: Vitamina B, C y E</li> <li>◦ MINERALES: Zinc, magnesio y potasio</li> </ul>		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Verde característico (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)	
	SABOR	Característico del té verde, no presenta sabores extraños.	
	OLOR	Característico del té verde, no presenta olores extraños.	
	GRANULOMETRÍA	Entero	No aplica
		Picado	100% pasa por Malla No. 3.5
Tisana		No aplica	
Polvo		100% pasa por Malla No. 18	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE	
	% DE HUMEDAD	Máx. 12	
	% DE CENIZAS	Máx. 8	

VIDA ÚTIL	24 meses cumpliendo con la normatividad de manufactura. Almacenado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. El producto debe ser almacenado sobre estibas plásticas, debido a que es altamente sensible a la proliferación de plagas, en tiempos prolongados de almacenamiento se debe someter a procesos de control programado para mantener su calidad.
-----------	---

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE Resolución 2155
Salmonella spp en 25 gramos	ISO 6579 - 1	AUSENTE
Escherichiae coli	NTC 4458	AUSENTE

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 conformidades de las características organolépticas se corroboran de acuerdo a los parámetros internos establecidos, mientras que las características fisicoquímicas se corroboran de acuerdo a lo establecido según la legislación vigente.</p>
--	---

### CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

EMPAQUE Y EMBALAJE	<p>Empaque primario: Bolsa transparente de polietileno / saco polipropileno.</p> <p>El embalaje puede ser realizado de tres (3) formas: en tambores de cartón, en película plástica o en cajas de cartón.</p> <p>La cantidad, el tipo de presentación y el embalaje dependen de los requerimientos del cliente. <b>El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto</b></p>
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	<p>Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto; evitando el polvo, la humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos.</p> <p>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° C con un rango de humedad relativa entre (50 - 65 %). El producto no debe ser expuesto a la luz directa.</p> <p>En el transporte y el almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de 25°C, a demás debe prevenirse el acceso de insectos y roedores.</p>

### DECLARACION DE ALERGENOS

N°	ALERGENO (L.PUB. 108-282/2004, TITULOII (USA, FALCPA); REGLAMENTO (UE) N°1169/2011)	CODIGO*
1	Apio y productos elaborados con él.	?
2	Cereales que contienen gluten (Trigo, centeno, cebada, kamut o sus semillas híbridas) y productos elaborados con él	?
3	Crustáceos y productos elaborados con él	---
4	Moluscos y productos elaborados con él	---
5	Altramuces ( Lupinusalbus, Anagrys foetida) y productos a base de altramuces	---
6	Peces y productos elaborados con ellos	---
7	Leche y productos lácteos (incluyendo lactosa)	---
8	Huevo y productos elaborados con él	---
9	Mostaza y productos elaborados con ella	?
10	Maní y productos elaborados con él	---
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 mas de 10 mg/kg o 10 mg/L expresados como SO2	---
14	Nueces como almendras, avellanas, nuez, anacardo, pecanas, macadamia, pistacho y productos elaborados con ellas.	?

(\* ) +++ Presencia ---Ausencia ? Puede Contener trazas

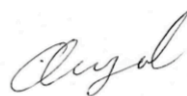
**Observación:** Este producto es elaborado en una planta que utiliza materias primas derivadas de la soya, almendras y apio

#### NORMATIVIDAD APLICABLE

NORMATIVIDAD APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>° NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>. NTC 512-1, Industrias alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1: Norma general.</li> </ul> </li> <li>° NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>. CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos</li> <li>. CAC/RCP 5-1971, Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.</li> <li>. CAC/GL 21-1997, Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.</li> <li>. CAC/RCP 47-2001, Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados.</li> <li>. CAC/GL 50-2004, Directrices Generales sobre muestreo.</li> </ul> </li> <li>° RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>. Resolución 2674 del Ministerio de Protección Social, Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.</li> <li>. Resolución 719 del 2015 del Ministerio de Salud, Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.</li> <li>. Resolución 005109 del 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas.</li> <li>. Resolución 2155 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, Requisitos sanitarios para hortalizas.</li> </ul> </li> <li>° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</li> </ul>
------------------------	---

Elaborado por:

Revisado por:

COORDINADORA GESTIÓN DE CALIDAD

COORDINADORA CONTROL DE CALIDAD