

	ID.02.PR.FT085 ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO	F. actualización: 01/05/2022 Versión: 01
Elaborado por: Jefe de Control de Calidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General

1. IDENTIFICACIÓN:		
<ul style="list-style-type: none"> Nombre del Producto: Ingrediente: 	Canela en polvo 100 % canela entera	
2. DESCRIPCION:		
<p>Los productos de canela deshidratada consisten en canela fresca, con procesamiento secado al aire, incluida la materia prima cosechada, inspeccionada, deshidratada, clasificadora por color, detección de metales y luego molida y tamizada de acuerdo con las especificaciones. La instalación tenía certificación BRC, HACCP y Kosher.</p>		
3. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:		
	Característica	Limites
Organoléptica	Aspecto	Polvo fino
	Color	Marrón - característico
	Aroma	Dulce, característico.
Físico – Químicos	Humedad (%)	< 12.00
Microbiológicas <small>*XIII. Especies y condimentos Deshidratados Análisis anuales</small>	Mesófilos Aerobios (ufc/g)	< 10 ⁵
	Mohos (ufc/g)	< 10 ³
	Coliformes (ufc/g)	< 10 ²
	E coli (ufc/g)	<10
	Salmonella sp.	Ausencia en 25 g
<ul style="list-style-type: none"> Importante: Los análisis de contaminantes del producto y materiales de empaque deberán ser entregados una vez al año realizados por un laboratorio acreditado, en el caso del material de empaque puede ser el emitido por el proveedor de este. Los análisis organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos deben ser ejecutados por cada lote entregado por el laboratorio de la empresa o un laboratorio tercero acreditado. El incumplimiento de alguna de las características mencionadas es causal de rechazo. 		
4. CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS COMPLEMENTARIAS:		
<ul style="list-style-type: none"> Libre de partículas extrañas además deberá estar exento de parásitos cuando aplique que pongan en riesgo la salud pública. El producto debe ser envasado de manera tal que se mantengan sus características higiénicas, sensoriales, nutritivas y tecnológicas. El vehículo de transporte debe estar en óptimas condiciones sanitarias. 		
5. CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ENVASES:		
<ul style="list-style-type: none"> El empaque o envase del producto podrá ser en sacos de BOPP o polipropileno trilaminado con bolsa interna de polietileno de alta densidad de primer uso. El material de empaque debe cumplir lo indicado en la NTP 399.163-1:2016 Envases y accesorios plásticos en contacto con alimentos, NTP 399.163-5 y NTP 399.163-16. El rotulo según debe cumplir lo establecido en la norma NMP- 001-2014 Etiquetado de productos. El contenido del producto debe cumplir lo establecido en la NMP- 002-2008 Cantidad de producto. 		
6. CONDICIONES DE RECEPCION:		
<ul style="list-style-type: none"> Al momento de la recepción la materia prima esta debe tener menos el 50% de su vida útil declarada. 		
7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		

	ID.02.PR.FT085 ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO	F. actualización: 01/05/2022 Versión: 01
Elaborado por: Jefe de Control de Calidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General

- Conservar en lugar fresco, limpio y seco. Una vez abierto

8. TIEMPO DE VIDA ÚTIL:

- 12 meses

9. ALERGENOS /GMO

- No está considerado como un producto alérgeno.
Este producto no contiene ningún ingrediente de origen de GMO.

10. CONTROL DE CAMBIOS

Edición	Fecha	Detalles de los cambios
01	15/01/2023	Es una nueva especificación.