CONGRUPO	**Gerencia I&D y Calidad**	Cód.: FT-ID-003
	JAIBEL TRADICIONAL COLOMBIANA ALBAHACA	Vers.: 002
		Emisión: 31-oct-2021

1. Descripción General del Producto

Marca:	JAIBEL Tradicional Colombiana
Variedad:	Albahaca
Clasificación CG:	MARCAS CG
Receta JDE No:	MP073
Registro Sanitario:	RSIAD15M09592 (en agotamiento de inventario), NUEVO: NSA-0012823-2022
Denominación:	Aromática de Albahaca

2. Datos del Fabricante

Fabricante	CONGRUPO SAS. NIT: 800146643-5. Vereda Vuelta Grande 150 m adelante de la Glorieta de Siberia, Complejo Logístico Industrial Siberia (CLIS), Bodega 65. Cota - Cundinamarca, Colombia. Tel. 018000112547. info@congrupo.com.co. Web: www.congrupo.com.co
Distribuidor	N/A

3. Información General de las Presentaciones Comerciales

Codigo JDE	Peso Neto (g)	Peso Bruto (g)	Detalle de la Unidad de Venta	Detalle de la Unidad Primaria de Empaque	Formato de la Unidad de Venta	TVU (meses)
12573	15	51	Caja plegadiza y sobre envoltura de papel de material celulósico variedad albahaca por 15g	Caja plegadiza y sobre envoltura de papel de material celulósico.	1 estuche*20bolsas *0,75 g	24

4. Grupo Poblacional (Consumidor Target)

Adultos jóvenes (mayores de 30 años), consumidores de sabores tradicionales

5. Consideraciones Generales de Consumo

Infusión caliente: En una taza vierta agua hirviendo sobre la bolsita, déjela en el agua de 3 a 4 minutos y retire la bolsita. Una vez preparado consuma en el menor tiempo posible.

Infusión fría: Prepare una infusión caliente utilizando dos bolsitas por taza. Déjelo enfriar de 3 a 5 minutos antes de agregar hielo. Una vez preparado consuma en el menor tiempo posible.

6. Indicaciones para Conservar el Producto

Conservar a una temperatura de 20-25°C y una humedad relativa entre 60-80%.

7. Composición del Producto

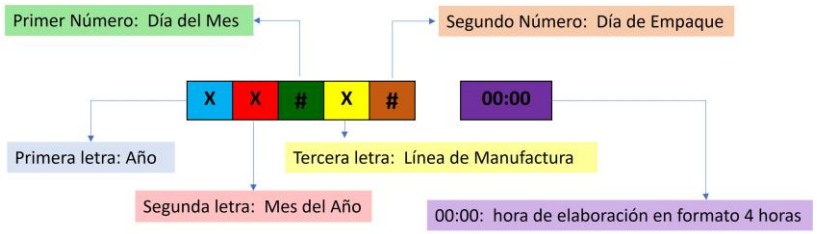
#	Ingredientes en orden decreciente	%	Rango de %	Función específica	DMU*
1	Hierba Albahaca	100	100	Formador de estructura	No aplica

* Dosis máxima de uso. Aplica exclusivamente para aditivos.
Nota : inserte nuevas filas a la tabla si considera necesario (para agregar más componentes).

8. Atributos Sensoriales del Producto

Estado físico	*Apariencia*	Olor	*Color*	*Sabor*
Líquido	Líquido semitransparente	Aromático característico	Amarillo claro brillante	Suave. Ligeramente mentolado

9. Sistema de Codificación para el producto terminado

Fecha de vencimiento:	*VEN: dd mmm aaaa*
Reseña/ lote:	La clave de loteado definida por Congrupo es una combinación alfanumérica que permite realizar la adecuada trazabilidad: 

Letra en **MAYÚSCULA** contenida en la frase **WATCH OURSELLF** donde cada carácter corresponde a un mes.

MES	CÓDIGO
Enero	W
Febrero	A
Marzo	T
Abril	C
Mayo	H
Junio	O
Julio	U
Agosto	R
Septiembre	S
Octubre	E
Noviembre	L
Diciembre	F

EJEMPLO: SF14 19:51
La letra S corresponde al año 2021
La letra F corresponde al mes de Diciembre
El número 14 corresponde al día del mes
La hora 19:51 corresponde a la hora de elaborado.

Letra en **MAYÚSCULA** en orden alfabético representa el año calendario en el que se esta elaborando el producto.

AÑO	CÓDIGO
2021	S
2022	T
2023	U
2024	V
2025	W
2026	X
2027	Y
2028	Z

10. Legislación aplicable

Se indican las normas, resoluciones, INVIMA, NTC´s, métodos de ensayo, otras referencias bibliográficas, entre otros, empleados al

Denominación	Descripción	Entidad
Resolución 810	Reglamento Técnico sobre requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 1407 del 2022	Requisitos microbiológicos para alimentos y bebidas para el consumo humano	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005	Rotulado de alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 333 de 2011	Rotulado nutricional de alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
CODEX STAN 192-1995	Norma General para los Aditivos Alimentarios	FAO
SQF Food Safety Code for Manufacturing	Food Safety Code for Manufacturing	SQF
Resolución 4506 de 2013	Contaminantes en alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
Decreto 3075 de 1997	Buenas Prácticas de Manufactura	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 2674 de 2013	Buenas Prácticas de Manufactura	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 683 de 2012	Empaques en contacto con alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 16379 de 2003	Control metrológico del contenido de producto en pre-empacados	Ministerio de Salud y Protección Social

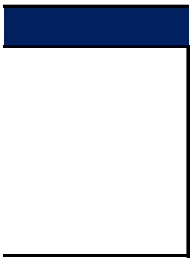
Nota: Inserte nuevas filas a la tabla si considera necesario (para agregar más denominaciones).

11. Flujograma del proceso

#	Etapas	Control
1	Recepción de materia prima	Recepcionar MP aprobadas por calidad
2	Despacho de materia prima	Despachar a producción
3	Humidificación	
4	Pesaje de ingredientes	Calibrar y pesar
5	Mezcla ingredientes	Métodos y tiempos definidos
6	Entrega a empaque	Realizar la aprobación para empaque
7	Alistamiento de equipos	Revisar empacadoras o laminadoras
8	Empacado	Preparación comercial adecuada a producción
9	Almacenamiento	Almacenar correctamente
10	Transporte	Despachar al transportador

12. Información Nutricional

No aplica.



13. Presentaciones Comerciales y sus Datos Logísticos

Código Corto JDE	Formato de Unidad de Venta	TVU (meses)	Empaque Primario			Empaque Secundario			Empaque Terciario.				Estibado o pallet			
			Imagen	Peso Neto (g)	Peso Bruto (g)	Imagen	Peso Neto (g)	Peso bruto (g)	Imagen	Peso Neto (g)	Peso bruto (g)	# de empaques primarios contenidos	Imagen	Peso Neto (g)	Peso bruto (g)	# de empaques primarios contenidos
12573	Jaibel tradicional colombiana albahaca 20 bolsas X 15g.	24	Sobre envoltura de papel de material celulósico. Dimensiones: Largo: 6,5 cm Alto: 7 cm Ancho: 0,2 cm			Caja plegadiza de material celulósico. Dimensiones: Largo: 12 cm Alto: 7,2 cm Ancho: 6,5 cm EAN 13: 7702807482012			Paca en bolsa plástica de propileno. 24 estuches por paca Dimensiones: Largo: 28,5 cm Alto: 24 cm Ancho: 21,5cm EAN 14: 17702807482019				Estiba plástica o de madera de 1m*1,20m Dimensiones: 2 corrugados por cama. 5 camas por pallet. 3 corrugados ubicados en la parte lateral de la estiba. Total 13 corrugados por estiba 1 corrugado contiene 8 pacas			
				0,75	1,7		15	51		360	1224	480		37440	127296	49920

14. Requisitos de entrega

17.1. El proveedor debe garantizar

•Producto libre de partículas extrañas, insectos, roedores o evidencia de la existencia de estos.
•Producto con un mínimo el 75% de su vida útil vigente.
•Máximo dos (2) Lotes por orden de compra con sus respectivos certificados.

17.2. Certificado de calidad por lote debe reportar

Nota: Sección inmodificable

15.Condiciones de manejo

Se explican las precauciones que se deben tener, para evitar el deterioro del producto

•Manipule con precaución, evitando maltratos por golpes o caídas durante las etapas de transporte, descarga y almacenamiento.
•Para trasladar el material asegurarse de que el mismo este ubicado dentro del perímetro de la estiba, equilibrado y bien sujeto (emplee envoltorios plásticos cuando se requiera).
•Mantener en buen estado el empaque, para evitar deterioro.

Nota: Sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún

16. Almacenamiento y transporte

16.1. Condiciones de bodega

•Mantener en un lugar cubierto, limpio, seco y a temperatura ambiente, que garantice la protección contra polvo y áreas de construcción.
•Almacenar sobre estibas limpias y en buen estado, utilizando separadores de cartón entre la estiba y el material de empaque.
•Los estantes deberán estar construidos con materiales impermeables y diseñados para permitir la limpieza de los pisos y la sala de almacenamiento. Las áreas de almacenamiento se construirán para evitar que el empaque se convierta en un refugio para plagas.
•Evitar exposición directa a rayos solares.
•No almacenar en lugares cercanos a productos como plaguicidas, detergentes, desinfectantes, condimentos, aceites u otro tipo de sustancias que pudieran impregnar de estos aromas y sabores.
•Para garantizar un arrume estable no exceda la altura en más de dos planchas.
•Aplicar sistema de inventario PEPS (primero en entrar, primero en salir).

16.2. Transporte

•Usar vehículos identificados para el transporte de alimentos y de tipo furgón, cumpliendo con las buenas prácticas de transporte
•Usar vehículos limpios, secos y libres de plagas y olores.
•Ubicar el producto sobre estibas plásticas, limpias y en buen estado.
•Los vehículos utilizados para Transporte de Alimentos no deben transportar otro tipo de productos.
•Manipular y distribuir adecuadamente los productos dentro del vehículo, para evitar su deterioro durante el

Nota: sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro que no se

17. Matriz de Declaración de Alérgenos

De acuerdo con los requisitos necesarios por parte de CONGRUPO SAS, agradecemos declarar de manera clara y concisa, los ingredientes alergénicos que se encuentran ya sea en la formulación de los insumos, en los procesos, o aquellos que de manera accidental podrían contenerlos. Ello, con el fin de establecer un mejor control en el manejo de dichos insumos para nuestros procesos.

Grupo	Alérgeno o ingrediente	Declaración de Uso	Proporción en producto (Insumo) final (ppm o %)	Declaración de riesgo de incidencia de trazas [1]
Leche y Productos Lácteos	Mantequilla	No	0	No
	Caseinatos	No	0	No
	Grasa de mantequilla	No	0	No
	Queso	No	0	No
	Leche fermentada	No	0	No
	Suero de leche	No	0	No
	Leche entera en polvo	No	0	No
	Leche en polvo descremada	No	0	No
	Proteína de leche hidrolizada	No	0	No
	Lactoalbúmina	No	0	No
	Margarita	No	0	No
	Chocolate de leche	No	0	No
Huevos y otros Productos de Huevos	Albúmina	No	0	No
	Huevo en polvo	No	0	No
	Huevo	No	0	No
	Ponche crema	No	0	No
	Simplesse	No	0	No
	Yema de huevo	No	0	No
	Clara de huevo	No	0	No
	Mayonesa	No	0	No
	Merengue	No	0	No
Soya y Productos de Soya	Proteína hidrolizada de soya	No	0	No
	Soya y Productos de soya	No	0	No
	Gritz de soya	No	0	No
	Nueces de soya	No	0	No
	Harina de soya	No	0	No
	Leche de soya	No	0	No
	Proteína concentrada de soya	No	0	No
	Salsa de soya	No	0	No
	Tofu	No	0	No
	Lecitina de soya	No	0	No
Cereales con Gluten	Derivados del trigo	No	0	No
	Derivados de la avena	No	0	No
	Derivados de la cebada	No	0	No
	Derivados del centeno	No	0	No
Pescado	Proteína de pescado	No	0	No
	Otros derivados del pescado	No	0	No
Crustáceos y Productos Derivados	Crustáceos o derivados	No	0	No
	Derivados de crustáceos	No	0	No
Maníes / Productos de Maníes	Maní sin sal	No	0	No
	Maní sin grasa	No	0	No
	Proteína hidrolizada de maní	No	0	No
	Pasta de maní	No	0	No
	Aceite de maní	No	0	No
	Mantequilla de maní	No	0	No
	Mazapán	No	0	No