CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

<table>
<tr><td colspan="2">
</td><td>FICHA TÉCNICA</td></tr>
<tr><td>Código: FTPT-SGC-106</td><td>VERSIÓN: 01
Fecha Actualización: 12/06/2021</td><td>NIT: 900314952-1</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL EMPACADOR</td><td colspan="2">EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="2">CANELA</td></tr>
<tr><td>PROCEDENCIA</td><td colspan="2">SRI LANKA</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del ``Cinnamomum zeylanicum'' Breyne. Esterilizado con óxido de etileno (C2H4O) y dióxido de carbono (CO2), al 90% y 10% respectivamente, con una concentración máxima del tratamiento a 940 ppm y una tolerancia máxima de 7 ppm de residualidad0 en producto.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS</td><td colspan="2">COLOR: Café pálido, (Al ser una especia natural, su color puede ser diferente en dependencia de diversas condiciones climáticas y de cultivo)
OLOR: Característico
SABOR: Característico a canela
TEXTURA: Molida, entera</td></tr>
</table>

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

COMPOSICION	Canela entero y molido
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	El almacenamiento se realiza en su empaque original debidamente estibado, conservado a temperatura ambiente, en un lugar seco y fresco; rango (Entre 15 – 25°C, Máximo 75% HR), alejado de olores fuertes o contaminantes. No se debe exponer a iluminación intensa directa.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empacado en condiciones atmosféricas normales a temperatura ambiente herméticamente sellado. El producto va empacado por 25 kg en bolsa de polietileno más bolsa de polipropileno o papel Kraft y/o Bolsa metalizada más caja de cartón. La etiqueta debe tener la siguiente información legible y en español: Nombre de la Materia Prima, País de Origen, Contenido Neto, Fecha de Vencimiento, Identificación del Lote, Condiciones de Conservación, Nombre y dirección del Fabricante o Importador Productor/Proveedor, Instrucciones de uso, Información de Alergenos.
NOMBRE COMERCIAL	**CONDITODO, EMPAQUETADOS EL TRECE**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa por 10 y 500 gramos
REGISTRO SANITARIO	NSA-005452-2018
USOS	Se utiliza como materia prima para la industria de alimentos. ´´Se emplea según formulación del producto a elaborar".
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Unidad de 10 y 500 gramos: Bolsa de polietileno laminada transparente de baja densidad con BOPP, calibre 1.5
	Empaque Secundario: Unidad de 10 y 500 gramos: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paquete por 12 unidades por 10 gramos Paquete por 25 unidades por 500 gramos
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de fabricación en su empaque original, cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos.

	El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación. El transporte es realizado en vehículos secos, limpios, libres de plagas, olores fuertes o contaminantes y debidamente estibados. El empaque debe preservarse y mantenerse libre de daños mecánicos como filtraciones o perforaciones. El producto no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.	
CONTENIDO NETO	Unidad por 10 y 500 gramos de canela	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
	Resolución 333 del 2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
	Resolución 4241 de 1991	Por lo cual se definen las características de las especies o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.
	Resolución 2906 de 2007	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMRen alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
	Resolución 4241 de 1991	Por la cual se definen las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones

	Resolución 2671 de 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2013.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	NTC 4423 (de 1998)	Esta norma establece los requisitos y los ensayos a los cuales deben ser sometidas las especias, los condimentos vegetales y sus productos.
	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	
PUREZAS	97 - 100%
IMPUREZAS	Máximo 3% de partículas propias del producto. **Nota:** Análisis efectuado por cada lote. Tolerancia +/-1%.
HUMEDAD	Máximo el 14%
CENIZAS	Máximo 6%
CENIZAS INSOLUBLES	Máximo 2%
EXTRACTO ETÉREO	Mínimo 0.8%
GRANULOMETRIA PORCENTAJE RETENIDO	N. A

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	
COLIFORMES FECALES	<3 NMP/g
RECUENTO CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR	100 UFC/g
RECUENTO DE BACILLUS CERÉUS	100 UFC/g
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	3000 UFC/g
E. COLI	Ausente
SALMONELLA	Ausente

CONTAMINANTES

CONTAMINANTES	ESPECIFICACIÓN
Ocratoxina A	80 µg/Kg
Acrilonitrilo	0.02 mg/kg
Melamina	2.5 mg/kg
Monómero de Cloruro de Vinilo	0.01 mg/kg

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, producto con impurezas, con alto contenido de humedad, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil.
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca avena, soya y frutos secos.
INFORMACIÓN ALERGENOS PROVEEDOR	Producto sin alérgenos. Se procesa y almacena en una planta que almacena y procesa apio, soya y mostaza puede contener trazas.

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Díaz Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		