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

		**FICHA TÉCNICA**
Código: FTPT-SGC-046	**VERSIÓN:** 01 **Fecha Actualización:** 19/02/2019	**NIT:** 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CANELA PURA MOLIDA** **ORIGEN: INDIA**	
DESCRIPCIÓN	Es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del “Cinnamomum zeylanicum” Breyne. Toda canela que responda a los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán deberán denominarse canela común (canela de China, India, Malabar, etc.). Tanto la canela de Ceylán como las demás deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 2%; extracto etéreo volátil, mínimo 0.8%. Según Resolución 4241 de 1991. Producto molido directamente en planta.	
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Color marrón rojizo Característico de la canela OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto	

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

COMPOSICIÓN	Canela pura molida de la especie “Cinnamomum zeylanicum” Breyne	
ADITIVOS	No contiene, 100% natural	
NOMBRE COMERCIAL	**CONDITODO**	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 10 gramos	
REGISTRO SANITARIO	NSA-005452-2018	
USOS	Usar en repostería o bebidas en infusión	
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Unidad de 10 gramos: Bolsa de polietileno laminada transparente de baja densidad con BOPP, calibre 1.5	
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad	
	Embalaje: Paquete por 12 unidades por 10 gramos por 20 paquetes	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente	
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.	
CONTENIDO NETO	Unidad por 10 gramos de canela pura en polvo Unidad por 25.000 gramos de canela pura en polvo	
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 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 2.013.
	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.

NORMATIVIDAD	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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 4423)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Humedad (%) Máximo	14%
Cenizas (%) /Cenizas Insolubles (%) Máxim0	6% / 2%
Fibra cruda (%) Máximo	14
Metales pesados: Plomo como Pb	2.0 mg/Kg (ppm)
Metales pesados: Arsénico como As	1.0 mg/Kg (ppm)

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 4423)	
REQUISITO	**ESPECIFICACIÓN**
NMP coliformes fecales, /g	90 Max
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	50000 Max
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia
**ESPECIFICACIONES NTC 4423	

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido, por impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, 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

REGISTRO DE CAMBIOS			
VERSIÓN	**FECHA**	**NUMERAL**	**RAZON DE CAMBIO**
01	19/02/2018		1. Actualización completa

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

ELABORÓ:	Ing. Eduar U. Gómez	**FIRMA:**
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		