CG CONGRUPO	Ficha de especificación técnica para producto terminado CG Sección 1: datos generales
	[Jaibel Paca Frutal Surtido 24 un] - [Código JDE 12640]

1. Descripción general

Paca de Infusiónes Jaibel Frutal con sabores surtidos. Contiene 24 unidades.

2. Composición

Componente	*%*	*Función específica*	*DMU**
Flor de Jamica Piel de Uva	Ver Ficha Técnica		No aplica
Limonaria Limón	Ver Ficha Técnica		No aplica
Canela Manzana	Ver Ficha Técnica		No aplica
Manzanilla Fresa	Ver Ficha Técnica		No aplica
Yerbabuena Mora	Ver Ficha Técnica		No aplica
Limornaria Mora Silvestres	Ver Ficha Técnica		No aplica
Flor de Jamaica Frutos Amarillos	Ver Ficha Técnica		No aplica
Cidrón Frutos del Bosque	Ver Ficha Técnica		No aplica

* Dosis máxima de uso. Aplica exclusivamente para aditivos.

3. Caracteristicas sensoriales

Color	*Estado físico*	*Apariencia*	*Olor*	*Sabor*
Característico de cada sabor (Ver FT)	Líquido	Líquido semitransparente	Característico de cada sabor (Ver FT)	Característico de cada sabor (Ver FT)

Nutrition Facts / Datos de Nutrición

Serving Size 1 bag (0.03oz) / Tamaño por Porción 1 bolsita (0.9g)
Servings per Container / Porciones por Envase 20

Amount per Serving / Cantidad por Porción
Energy / Energía 0 Cal (0kJ)
Calories from Fat / Calorías de Grasa 0 Cal (0kJ)

	% Daily Value/Valor Diario*
Total Fat / Grasa Total 0g	
Saturated Fat / Grasa Saturada 0g	0%
Trans Fat / Grasa Trans 0g	0%
Cholesterol / Colesterol 0mg	0%
Sodium / Sodio 0mg	0%
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total 0g	0%
Dietary Fiber / Fibra Dietética 0g	0%
Sugars / Azúcares 0g	0%
Protein / Proteínas 0g	0%

Vitamin / Vitamina A 0% • Vitamin / Vitamina C 0%
Calcium / Calcio 0,41% • Iron / Hierro 0%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs. *Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Imported and Distributed / Importado y Distribuido por Misol S.A. 19 Ave. 15-57 Zona 10 Ciudad de Guatemala • PBX:(+502) 2376-2700 • www.misolglobal.com
N° Registro A-60712

5. Características fisicoquímicas

Caracteristica	*Unidad de medida*	*Valor mínimo*	*Valor máximo*	*Método de ensayo*
Densidad	g/l	0,32	0,48	Peso en probeta
Humedad	%		8	Determinador de humedad
Fuente:	Interna CG			

Nota 1: Adjuntar análisis de laboratorio para 3 lotes con máximo un año de antigüedad.
Nota 2: inserte nuevas filas a la tabla si considera necesario (para agregar más caracteristicas).

6. Características microbiológicas

Característica	*Unidad de medida*	*Valor mínimo*	*Valor máximo*	*Método de ensayo*	
				Estándar	*Rápido**
Aerobios mesófilos	UFC/g	No aplica		100000	Recuento en placa
Mohos y levaduras	UFC/g	No aplica		2000	Recuento en placa
Coliformes totales	UFC/g	No aplica		150	Recuento en placa
Escherichia Coli	UFC/g	No aplica		<10	Recuento en placa
Staphylococcus aureus	UFC/g	No aplica		<100	Recuento en placa
Fuente:	Proyecto de Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social de requisitos microbiológicos para alimentos y bebidas para el consumo humano				

*** Actualmente es usado solamente para Cereales tipo Exportación.**
Nota 1: Adjuntar análisis de laboratorio para 3 lotes con máximo un año de antigüedad.
Nota 2: Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para Coliformes totales y Escherichia Coli se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
Nota 3: TEMPO (fluorescencia por sistema automatizado) y VIDAS (ensayo de fluorescencia ligado a enzima)

7. Caracteristicas de inocuidad

Incluye plaguicidas, metales pesados, micotoxinas, inhibidores o residuos de medicamentes veterinarios, nitritos, , nitratos, nitrosaminas, cloraminas, y otros contaminantes; en los casos que aplique.

Caracteristica	*Unidad de medida*	*Valor mínimo*	*Valor máximo*	*Método de ensayo*
Nitratos	mg NO3/kg	No aplica	200	LC-MSMS
Acrilonitrilo	mg/kg	No aplica	0,02	Headspace GC-MS
Monómero de cloruro de vinilo	mg/kg	No aplica	0,01	Headspace GC-MS
Melamina	mg/kg	No aplica	2,5	LC-MSMS
Fuente:	Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social			

Nota 1: Adjuntar análisis de laboratorio para 1 lote con máximo un año de antigüedad, por cada contaminante.
Nota 2: inserte nuevas filas a la tabla si considera necesario (para agregar más caracteristicas).

8. Textos legales

Marca	JAIBEL
Registro sanitario	RSIAD15M09592
Fabricante	Fabricado por: CONGRUPO S.A. Bajo licencia de MARCAS PREMIUM 2000 C.A.Vrd. Vuelta grande, 150 metros adelante de la glorieta Siberia. Complejo Logístico Industrial Siberia, Bodega 65 Cota - Cundinamarca. Telef. (571) 4106300. País de origen: Colombia.
Importador y distribuidor	No aplica

9. Vida útil

Tiempo de vida útil (meses)

Doce (12), en óptimas condiciones de almacenamiento.

Nota: adjuntar el soporte de estabilidad correspondiente.

10. Condiciones de manejo

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

- 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 parámetro que no se encuentre dentro de los especificados, lo puede hacer.

11. Condiciones de conservación

Se especifican las condiciones óptimas de conservación del producto terminado, incluyendo el lugar donde se debe estibar, al igual que la temperatura y la humedad relativa que debe tener .

Temperatura de almacenamiento (°C)	*Humedad relativa de almacenamiento (%)*
Ambiente (20-25)	60-80

- Adecuadamente estibados en arrumes organizados, sobre estibas plásticas o de madera (las de madera deben llevar cartón en la base), con separación mínima respecto a las paredes perimetrales de 60 cm y elevación mínima respecto al piso de 15 cm.
- En sitios techados, frescos y secos.
- Protegido de la luz directa y el exceso de polvo.

Nota: sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro que no se encuentre dentro de los especificados, lo puede hacer.

12. Almacenamiento y transporte

12.1 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).

12.2 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 transporte y labores de entrega.

Nota: sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro que no se encuentre dentro de los especificados, lo puede hacer.

13. Requisitos de entrega

13. 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.

13.2 Certificado de calidad por lote debe reportar

- Lote.
- Fecha de vencimiento.
- Características fisicoquímicas.
- Características microbiológica.

Nota: sección inmodificable

14. Criterios de rechazo

Incumplimiento de cualquier requisito de entrega

15. Codificación interna

Parámetro	Unidad de consumo (13)	Unidad de venta (14)
Código de barras	17702807483641	17702807483641
Código JDE (corto)	12640	No aplica

16. Legislación aplicable

Se indican las normas, resoluciones, INVIMA, NTC´s, métodos de ensayo, otras referencias bibliográficas, entre otros, empleados al documentar cada ficha técnica, a través de la siguiente tabla:

Denominación	***Descripción***	***Entidad***
Proyecto de Resolución	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
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
NTC 2698	Hierbas aromáticas en bolsas filtrantes	ICONTEC

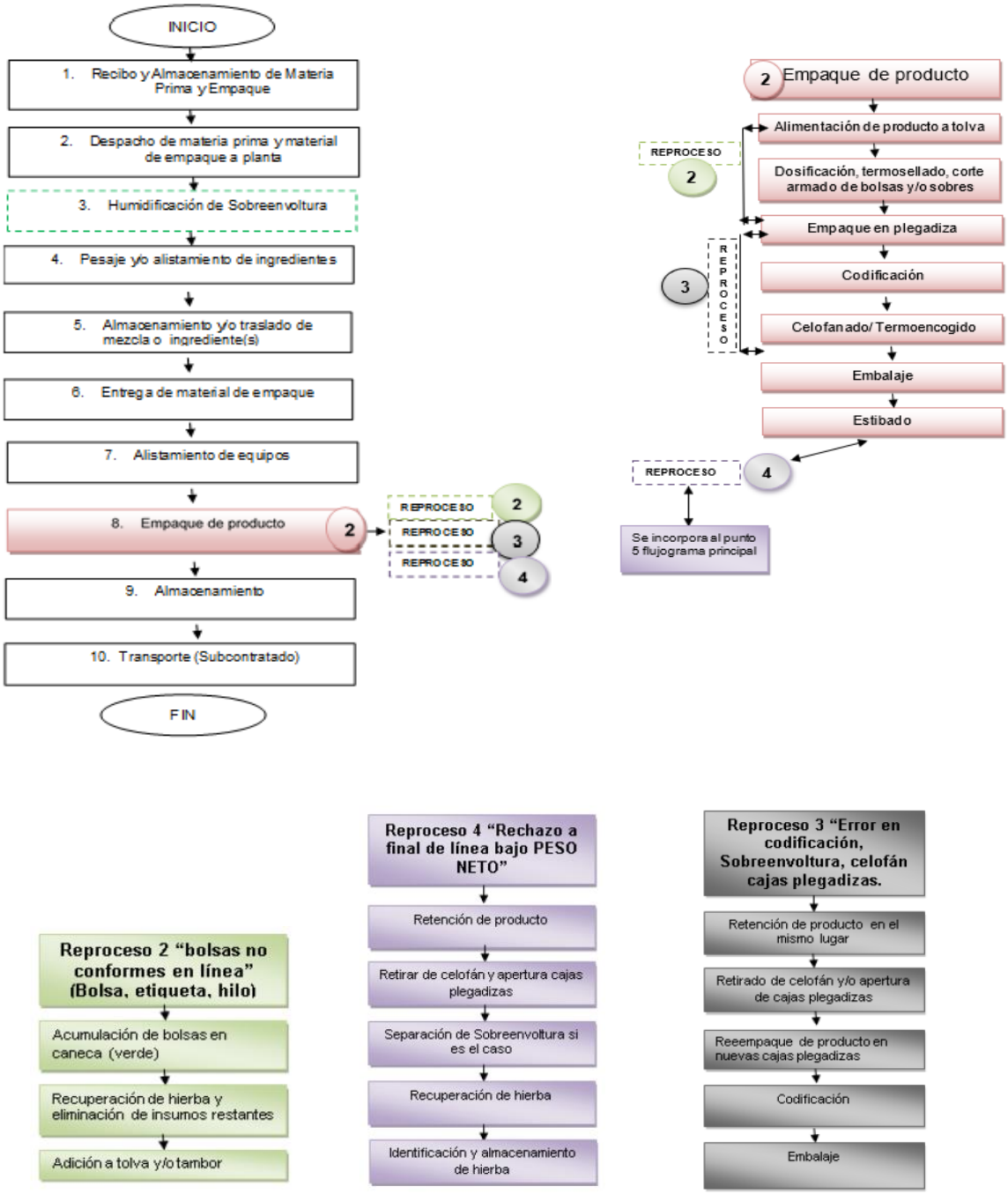
Nota : inserte nuevas filas a la tabla si considera necesario (para agregar más denominaciones).

CG CONGRUPO	Ficha de especificación técnica para producto terminado CG Sección 2: datos de origen y proceso
	[Jaibel Paca Frutal Surtido 24 un] - [Código JDE 12640]

1. Origen

Etapa de la cadena	*Empresa responsable*	*Pais de procedencia*
Fabricación	Congrupo S.A.	Colombia
Envasado	Congrupo S.A.	Colombia
Importación y/o distribución	Congrupo S.A.	Colombia

2. Flujograma de proceso



3. Datos logisticos				
Ítem	**Empaque**			
	Primario	**Secundario**	**Terciario**	**Estiba o pallet**
Descripción del tipo y material de empaque	Sobreenvoltura de papel	Caja plegadiza	Paca en bolsa plástica	Estiba estándar
Composición de material de empaque	Material celulósico	Material celulósico	Propileno	Madera
Contenido neto (g)	1,5	30	720	43200
Peso bruto (g)	2,3	64	1280	101800
# de empaques primarios contenidos	1	20	480	2496
# de planchas	No aplica	No aplica	5 planchas de 2	No aplica
# de empaques por plancha	3840	192	8	1
Profundidad (cm)	0,3	7,0	21	1200
Ancho (cm)	6,5	6,5	25,6	1000
Alto (cm)	6,5	12,0	24	15

Imagen

Empaque primario
Surtido*

Empaque secundario
Surtido*

Empaque terciario

Estibado

Nota 1: se debe garantizar la correcta carga manual de las bolsas, dado lo establecido en la ley en Colombia (Resolución 2400 de 1979) que permite carga individual para operarios de 25 kg y para operarias de 12,5 kg.
Nota 2: entiéndase por empaque primario aquel que está en contacto con el producto terminado; empaque secundario aquel que está en contacto con el empaque primario; empaque terciario aquel que está en contacto con el empaque secundario y estiba como aquel que está en contacto con el empaque terciario.
Nota 3: se debe llenar la tabla anterior por cada presentación que se tenga del producto terminado.

CG CONGRUPO	Ficha de especificación técnica para producto terminado CG Sección 3: alérgenos y químicos
	[Jaibel Paca Frutal Surtido 24 un] - [Código JDE 12640]

De acuerdo con los requisitos necesarios por parte de CONGRUPO S.A., 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 (Si/No)***	***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
	Lactoalbumina	No	0	No
	Margarita	No	0	No
	Chocolate de leche	No	0	No
Huevos y 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 de 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

Nueces	Almendra	No	0	No
	Avellanas	No	0	No
	Harina de nueces	No	0	No
	Pistachos	No	0	No
	Castañas	No	0	No
	Macadamia	No	0	No
	Extracto de nueces	No	0	No
	Aceite de nueces (a excepción de BHT)	No	0	No
	Nuez Moscada	No	0	No
	Otras nueces	No	0	No
Elementos sensibilizantes	Sulfitos (SO2) (10 ppm o mayores)	No	0	No
	Otros Alérgenos e intolerancias alimentarias			
	Amarillo Nº 5 (Tartrazina)	No	0	No
	Amarillo Nº 6	No	0	No
Colorantes Artificiales (De usar, indique cuál usa)		No	0	No
Preservativos y Resaltadores de Sabor.	Propionatos	No	0	No
	Acido Benzoico	No	0	No
	Benzoato de Sodio	No	0	No
	Nitritos y Nitratos	No	0	No
	Sulfitos	No	0	No
	Dióxido de Sulfuro	No	0	No
	Sorbatos	No	0	No
	Nisina	No	0	No
	Dióxido de Carbono	No	0	No
	Glutamato Monosódico	No	0	No
	Sulfitos	No	0	No
Edulcorantes	Acelsulfame K	No	0	No
	Aspartame	No	0	No
	Otro: Azucar	No	0	No
	Otro: Sucralosa	No	0	No
Semillas	Sésamo	No	0	No
	Girasol	No	0	No
Organismos Genéticamente Modificados	Lecitina de Soya y leche	No	0	No

[1] : Debido a una limpieza insuficiente. Tal vez, ocasionada por limitaciones técnicas, o por otros factores. O quizás, por contaminación cruzada entre líneas de proceso o áreas de procesamiento separadas.

Nota: sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro que no se encuentre dentro de los especificados, lo puede hacer.