

| | | |
|--|--|--------------------|
|  | Gerencia I&D y Calidad | Cód.: FT-ID-030 |
| | JAIBEL TÉ VERDE FLOR DE JAMAICA | Vers.: 002 |
| | | Emisión: 08-feb-23 |

1. Descripción General del Producto

| | |
|----------------------------|---|
| Marca: | JAIBEL Té |
| Variedad: | Té verde flor de Jamaica |
| Clasificación CG: | Marcas CG |
| Receta JDE No: | SI0005 |
| Registro Sanitario: | RSIAD15M08492 (en agotamiento de inventario), NUEVO: NSA-0012613-2022 |
| Denominación: | MEZCLA DE TE VERDE CON FLOR DE JAMAICA Y LIMON PARA PREPARAR INFUSION |



2. Datos del Fabricante

| | |
|---------------------|---|
| Fabricante | CONGRUPO SAS. NIT: 800146643-5. Vereda Vuelta Grande 150 m delante 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

| Código 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) |
|------------|---------------|----------------|---|--|-------------------------------|-------------|
| 12601 | 30 | 69 | Caja plegadiza y sobre envoltura de bilaminado de jaibel té verde flor de Jamaica por 30g | Sobre envoltura de bilaminado de estructura BOPP/BOPP. | 1 estuche*20bolsas *1,5g | 24 |
| 12602 | 75 | 140 | Caja plegadiza y sobre envoltura de bilaminado de jaibel té verde flor de Jamaica por 30g | Sobre envoltura de bilaminado de estructura BOPP/BOPP. | 1 estuche*50bolsas *1,5g | 24 |

4. Grupo Poblacional (Consumidor Target)

Adultos jóvenes, consumidores de sabores tradicionales mayores de 25 años

5. Consideraciones Generales de Consumo

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

Té frío: Prepare un té 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

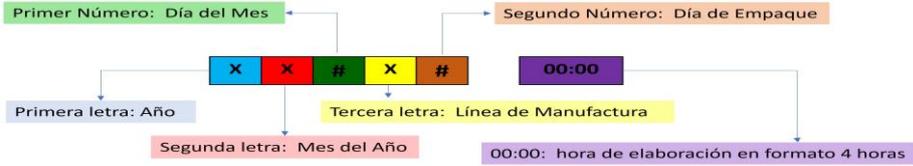
| # | Ingredientes en orden decreciente | % | Rango de % | Función específica | DMU* |
|---|-----------------------------------|---|------------|------------------------|------|
| 1 | Hierba Té verde | | 58-62 | Formador de estructura | N/A |
| 2 | Hierba Flor de Jamaica | | 12-16 | Formador de estructura | N/A |
| 3 | Limón deshidratado | | 7-10 | Formador de estructura | N/A |
| 4 | Sabor idéntico al natural a limón | | 7-10 | Saborizante | N/A |
| 5 | Sabor idéntico al natural a miel | | 5-8 | Saborizante | N/A |
| 6 | Hierba Stevia | | 3-6 | Edulcorante natural | N/A |

* Dosis máxima de uso. Aplica exclusivamente para aditivos.

8. Atributos Sensoriales del Producto

| Estado físico | Apariencia | Olor | Color | Sabor |
|---------------|--------------------------|---------|--------|---|
| Líquido | Líquido semitransparente | Cítrico | Rosado | Ligeramente astringente con notas a limón |

9. Sistema de Codificación para el producto terminado

| | |
|------------------------------|--|
| Fecha de vencimiento: | VEN: dd mmm aaaa |
| Reseña/ lote: |  |

| | | | |
|--|------------|---------------|---|
| Letra en MAYÚSCULA contenida en la frase WATCH OURSELF donde cada carácter corresponde a un mes. | MES | CÓDIGO | 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. |
| | Enero | W | |
| | Febrero | A | |
| | Marzo | T | |
| | Abril | C | |
| | Mayo | H | |
| | Junio | O | |
| | Julio | U | |
| | Agosto | R | |
| | Septiembre | S | |
| | Octubre | E | |
| | Noviembre | L | |
| Diciembre | F | | |
| 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 documentar cada ficha técnica, a través de la siguiente tabla:

| 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 | Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para 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

Formato vertical estándar

| | |
|------------------------------|------------------|
| Té verde con flor de Jamaica | Presentación 1 |
| Tamaño de porción: | 1 taza de 200 ml |
| Porciones por envase: | 20 |

| Calorías (kcal) | Por 100 ml | Por porción |
|--------------------------|-------------|-------------|
| | 0 | 0 |
| Grasa total | 0 g | 0 g |
| Grasa poliinsaturada | 0 g | 0 g |
| Grasa saturada | 0 g | 0 g |
| Grasa Trans | 0 mg | 0 mg |
| Carbohidratos totales | 0 g | 0 g |
| Fibra dietaria | 0 g | 0 g |
| Azúcares totales | 0 g | 0 g |
| Azúcares añadidos | 0 g | 0 g |
| Proteína | 0 g | 0 g |
| Sodio | 0 mg | 0 mg |

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc

SELLOS FRONTALES DE ADVERTENCIA NUTRICIONAL (SEGÚN RESOLUCIÓN 810)

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Sello Alto en Azúcares Añadidos | Libre de sellos |
| Sello Alto en Sodio/ sal | Libre de sellos |
| Sello alto en Grasa Saturada | Libre de sellos |

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 |
| 12601 | Jaibel té verde con flor de Jamaica 20 bolsas x 36g | 24 | Sobre envoltura de bilaminado de estructura BOPP/BOPP. 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: 7702807483132 | | | Paca en bolsa plástica de propileno. 24 estuches por paca Dimensiones: Largo: 96 cm Alto: 43 cm Ancho: 26cm EAN 14: 17702807483139 | | | | 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 | | | |
| | | |  | 1,5 | 2 |  | 30 | 69 |  | 720 | 1656 | 480 |  | 74880 | 172224 | 49920 |
| 12602 | Jaibel té verde con flor de Jamaica 50 bolsas x 75g | 24 | Sobre envoltura de bilaminado de estructura BOPP/BOPP. Dimensiones: Largo: 6,5 cm Alto: 7 cm Ancho: 0,2 cm | | | Caja plegadiza de material celulósico. Dimensiones: Largo: 13,1 cm Alto: 7,7 cm Ancho: 14,5 cm EAN 13: 7702807483248 | | | Paca en bolsa plástica de propileno. 12 estuches por paca Dimensiones: Largo: 96 cm Alto: 43 cm Ancho: 26cm EAN 14: 17702807483245 | | | | Estiba plástica o de madera de 1m*1,20m Dimensiones: 2 corrugados por cama. 8 camas por pallet. Total 16 corrugados por estiba 1 corrugado contiene 8 pacas | | | |
| | | |  | 1,5 | 2 |  | 75 | 140 |  | 900 | 1680 | 240 |  | 115200 | 215040 | 30720 |

14. Requisitos de entrega

15. Condiciones de manejo

16. Almacenamiento y transporte

| 17.1. El proveedor debe garantizar | Se explican las precauciones que se deben tener, para evitar el deterioro del producto terminado | 16.1. Condiciones de bodega |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> •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. | <ul style="list-style-type: none"> •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. | <ul style="list-style-type: none"> •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 contruidos 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). |
| <p>17.2. Certificado de calidad por lote debe reportar</p> <ul style="list-style-type: none"> •Lote. •Fecha de vencimiento. •Características fisicoquímicas. •Características microbiológicas. | | <p>16.2. Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> •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 inmodificable | Nota: Sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro | 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 alérgicos 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 |
| | 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 |
| | Simplese | 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 |

Ficha técnica (030)

| | | | | |
|--|--|----|---|----|
| 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 (SO ₂) (10 ppm o mayores) | No | 0 | No |
| | Otros Alérgenos e intolerancias alimentarias | | | |
| | Amarillo N.º 5 (Tartrazina) | No | 0 | No |
| | Amarillo N.º 6 | No | 0 | No |
| Colorantes naturales | Cúrcuma | No | 0 | No |
| | Caramelo | No | 0 | No |
| | Caroteno, onoto. | No | 0 | No |
| | Antocianinas | No | 0 | No |
| Colorantes Artificiales (De usar, indique cuál usa) | | No | 0 | No |
| | | No | 0 | No |
| | | 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 |
| | 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: | No | 0 | No |
| Semillas | Sésamo | No | 0 | No |
| | Girasol | No | 0 | No |
| Organismos genéticamente modificados | | | | |

[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.