


|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
|  | <b>Gerencia I&amp;D y Calidad</b>           | Cód.: FT-ID-002 |
|  | <b>JAIBEL TRADICIONAL COLOMBIANA CIDRÓN</b> | Vers.: 002      |
|  |   | Emisión:        |

### 1. Descripción General del Producto

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Marca:</b>              | JAIBEL Tradicional Colombiana   |
| <b>Variedad:</b>           | Cidrón  |
| <b>Clasificación CG:</b>   | MARCAS CG   |
| <b>Receta JDE No:</b>      | MP076   |
| <b>Registro Sanitario:</b> | RSIAD15M09592 (en agotamiento de inventario), NUEVO: NSA-0012823-2022 |
| <b>Denominación:</b>       | Aromática de Cidrón   |



### 2. Datos del Fabricante

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Fabricante</b>   | 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 |
| <b>Distribuidor</b> | 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) |
|------------|---------------|----------------|--|---|-------------------------------|-------------|
| 12576      | 15            | 51             | Caja plegadiza y sobre envoltura de papel de material celulósico variedad cidrón por 15g | Caja plegadiza y sobre envoltura de papel de material celulósico. | 1 estuche*20 bolsitas*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 Cidrón                     | 100% | 100%       | Formador de estructura | No aplica |

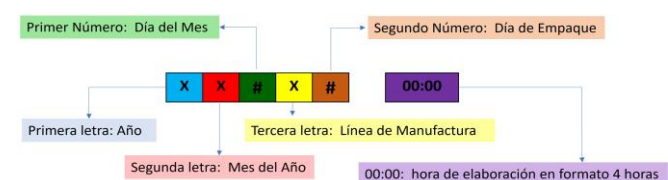
\* Dosis máxima de uso. Aplica exclusivamente para aditivos.

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 intenso | Amarillo tenue brillante | Dulce con ligeras notas cítricas |

### 9. Sistema de Codificación para el producto terminado

| Fecha de vencimiento:  | VEN: dd mmm aaaa   |               |   |
|--|--|---------------|---|
| <b>Reseña/ lote:</b>   | La clave de loteado definida por Congruo es una combinación alfanumérica que permite realizar la adecuada trazabilidad:  |               |   |
| Letra en <b>MAYÚSCULA</b> contenida en la frase <b>WATCH OURSELF</b> donde cada carácter corresponde a un mes.       | <b>MES</b>   | <b>CÓDIGO</b> | EJEMPLO: SF14 19:51<br>La letra S corresponde al año 2021<br>La letra F corresponde al mes de Diciembre<br>El número 14 corresponde al día del mes<br>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 <b>MAYÚSCULA</b> en orden alfabético representa el año calendario en el que se esta elaborando el producto. | <b>AÑO</b>   | <b>CÓDIGO</b> |   |
|  | 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 | Requisitos microbiológicos para alimentos y bebidas para el consumo humano  | Ministerio de Salud y Protección Social |
| CODEX STAN 192-1995      | Norma General para los Aditivos Alimentarios  | FAO                                     |
| SQF Food Safety Code for | 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. Flujoograma 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 |
| 12576   | Jaibel tradicional colombiana cidrón 20 bolsitas X 15g. | 24          | Sobre envoltura de papel de material celulósico.<br>Dimensiones: Largo: 6,5 cm<br>Alto: 7 cm<br>Ancho: 0,2 cm   |               |                | Caja plegadiza de material celulósico.<br>Dimensiones: Largo: 12 cm<br>Alto: 7,2 cm<br>Ancho: 6,5 cm<br>EAN 13: 7702807482012 |               |                | Paca en bolsa plástica de propileno. 24 estuches por paca<br>Dimensiones: Largo: 28,5 cm<br>Alto: 24 cm<br>Ancho: 21,5cm<br>EAN 14: 17702807482019  |               |                |                                    | Estiba plástica o de madera de 1m*1,20m<br>Dimensiones: 2 corrugados por cama.<br>5 camas por pallet.<br>3 corrugados ubicados en la parte lateral de la estiba.<br>Total 13 corrugados por estiba<br>1 corrugado contiene 8 pacas |               |                |                                    |
|   |   |             |    | 0,75          | 1,7            |    | 15            | 51             |    | 360           | 1224           | 480                                |   | 37440         | 127296         | 49920                              |
| 14. Requisitos de entrega   |   |             | 15. Condiciones de manejo   |               |                |   |               |                | 16. Almacenamiento y transporte   |               |                |                                    |  |               |                |                                    |
| <b>17.1. El proveedor debe garantizar</b>   |   |             | Se explican las precauciones que se deben tener, para evitar el deterioro del producto terminado  |               |                |   |               |                | <b>16.1. Condiciones de bodega</b>  |               |                |                                    |  |               |                |                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>•Producto libre de partículas extrañas, insectos, roedores o evidencia de la existencia de estos.</li> <li>•Producto con un mínimo el 75% de su vida útil vigente.</li> <li>•Máximo dos (2) Lotes por orden de compra con sus respectivos certificados.</li> </ul> |   |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Manipule con precaución, evitando maltratos por golpes o caídas durante las etapas de transporte, descarga y almacenamiento.</li> <li>•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).</li> <li>•Mantener en buen estado el empaque, para evitar deterioro.</li> </ul> |               |                |   |               |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Mantener en un lugar cubierto, limpio, seco y a temperatura ambiente, que garantice la protección contra polvo y áreas de construcción.</li> <li>•Almacenar sobre estibas limpias y en buen estado, utilizando separadores de cartón entre la estiba y el material de empaque.</li> <li>•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.</li> <li>•Evitar exposición directa a rayos solares.</li> <li>•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.</li> <li>•Para garantizar un arrume estable no exceda la altura en más de dos planchas.</li> <li>•Aplicar sistema de inventario PEPS (primero en entrar, primero en salir).</li> </ul> |               |                |                                    |  |               |                |                                    |
| <b>17.2. Certificado de calidad por lote debe reportar</b>  |   |             |   |               |                |   |               |                | <b>16.2. Transporte</b>   |               |                |                                    |  |               |                |                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>•Lote.</li> <li>•Fecha de vencimiento.</li> <li>•Características fisicoquímicas.</li> <li>•Características microbiológicas.</li> </ul>   |   |             |   |               |                |   |               |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Usar vehículos identificados para el transporte de alimentos y de tipo furgón, cumpliendo con las buenas prácticas de transporte</li> <li>•Usar vehículos limpios, secos y libres de plagas y olores.</li> <li>•Ubicar el producto sobre estibas plásticas, limpias y en buen estado.</li> <li>•Los vehículos utilizados para Transporte de Alimentos no deben transportar otro tipo de productos.</li> <li>•Manipular y distribuir adecuadamente los productos dentro del vehículo, para evitar su deterioro durante el transporte y labores de entrega.</li> </ul>  |               |                |                                    |  |               |                |                                    |
| <b>Nota:</b> Sección inmodificable  |   |             | <b>Nota:</b> Sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro  |               |                |   |               |                | <b>Nota:</b> 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  |
|                                    | 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  |
| 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  |
|                                    | Almendra                      | No                 | 0   | No  |
|                                    | Avellanas                     | No                 | 0   | No  |