	Gerencia I&D y Calidad	Cód.: FT-ID-050
	JAIBEL FRUTAL SOBRES SURTIDOS X 100 BOLSAS	Vers.: 003
		Emisión: 06-jun-3

1. Descripción General del Producto

Marca:	JAIBEL frutal
Variedad:	LIMONARIA MORA SILVESTRES, FLOR DE JAMAICA FRUTOS AMARILLOS, FLOR DE JAMAICA CON PIEL DE UVA Y ARÁNDANO, MANZANILLA FRESA, CIDRÓN FRUTOS DEL BOSQUE
Clasificación CG:	Marcas CG
Receta JDE No:	*****
Registro Sanitario:	RSIAD15M09592 (en agotamiento de inventario), NUEVO: NSA-0012823-2022
Denominación:	SURTIDA FRUTOS AMARILLOS - PIEL DE UVA - CIDRÓN FRUTOS DEL BOSQUE – LIMONARIA MORAS SILVESTRES - MANZANILLA FRESA.



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 (g)	Peso Neto (g)	Detalle de la Unidad de Venta	Detalle de la Unidad Primaria de Empaque	Formato de la Unidad de Venta	TVU (meses)
14057	114	235	Caja plegadiza que contiene sobre envoltura de bilaminado de jaibel limonaria mora silvestres, flor de Jamaica frutos amarillos, flor de Jamaica con piel de uva y arándano, manzanilla fresa, cidrón frutos del bosque por 114g	Sobre envoltura de bilaminado de estructura BOPP/BOPP.	1 estuche* 100 bolsas*1,14g	12

4. Grupo Poblacional (Consumidor Target)

Adultos jóvenes (mayores de 25 años) que buscan versatilidad de sabores e indulgencia sin remordimiento, NSE 3+

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*
LIMONARIA MORAS SILVESTRES					
1	Hierba Limonaria		55-59	Formador de estructura	N/A
2	Mora deshidratada		9-13	Formador de estructura	N/A
3	Sabor idéntico al natural a mora silvestre		9-13	Saborizante	N/A
4	Hierba Flor de Jamaica		3-7	Formador de estructura	N/A
5	Ácido cítrico encapsulado		3-6	Acidulante	BPM
6	Hierba Stevia		3-6	Edulcorante natural	N/A
7	Remolacha deshidratada		3-6	Formador de estructura	N/A
FLOR DE JAMAICA FRUTOS AMARILLOS					
1	Hierba Flor de Jamaica		60 -63	Formador de estructura	N/A
2	Piña deshidratada		5-7	Formador de estructura	N/A
3	Sabor idéntico al natural a piña		5-7	Saborizante	N/A
4	Hierba Limonaria		4 -6	Formador de estructura	N/A
5	Mango deshidratado		3-5	Formador de estructura	N/A
6	Sabor artificial a mango		3-5	Saborizante	N/A
7	Stevia		3 -5	Edulcorante natural	N/A
8	Naranja deshidratada		2- 5	Formador de estructura	N/A
9	Sabor idéntico al natural a Naranja		2-5	Saborizante	N/A
10	Lulo deshidratado		1-3	Formador de estructura	N/A
11	Sabor artificial a Lulo		1-3	Saborizante	N/A
12	Maracuyá deshidratado		1-3	Formador de estructura	N/A
13	Sabor idéntico al natural a Maracuyá		1-3	Saborizante	N/A
FLOR DE JAMAICA PIEL DE UVA Y ARÁNDANO					
1	Hierba Flor de Jamaica		60 - 65	Formador de estructura	N/A
2	Piel de Uva deshidratada		10 - 12	Formador de estructura	N/A
3	Arándano deshidratado		10 - 12	Formador de estructura	N/A
4	Sabor artificial a Uva		10 - 12	Saborizante	N/A
5	Stevia		3 -5	Edulcorante Natural	N/A
MANZANILLA FRESA					
1	Hierba Manzanilla		55 - 58	Formador de estructura	N/A
2	Hierba Flor de Jamaica		13 -15	Formador de estructura	N/A
3	Fresa Deshidratado		13 -15	Formador de estructura	N/A
4	Sabor idéntico al natural a Fresa		13 -15	Saborizante	N/A
5	Hierba Stevia		1- 3	Edulcorante Natural	N/A
CIDRÓN FRUTOS DEL BOSQUE					
1	Hierba Cidron		40 - 45	Formador de estructura	N/A
2	Sabor Frutos Rojos Artificial		12 -14	Saborizante	N/A
3	Hierba Limonaria		12 -14	Formador de estructura	N/A
4	Hierba Flor de Jamaica		10-13	Formador de estructura	N/A
5	Mora Deshidratada		4 -7	Formador de estructura	N/A
6	Fresa Deshidratado		4 -7	Formador de estructura	N/A
7	Stevia		4 -7	Edulcorante natural	N/A
8	Arándano Deshidratado		4 -7	Formador de estructura	N/A
9	Remolacha Deshidratada		1 - 3	Formador de estructura	N/A
10	Ácido Cítrico		1 -3	Acidulante	N/A

* Dosis máxima de uso. Aplica exclusivamente para aditivos.

8. Atributos Sensoriales del Producto				
LIMONARIA MORAS SILVESTRES				
Estado físico	Apariencia	Olor	Color	Sabor
Líquido	Líquido semitransparente	Herbal con notas frutales	Rosa	Herbal, dulce con notas frutales cítricas
FLOR DE JAMAICA FRUTOS AMARILLOS				
Líquido	Líquido semitransparente	Muy aromático, con notas cítricas frutales	Rojo carmín semibrillante	Astringente característico, matizado con notas ácidas.
FLOR DE JAMAICA PIEL DE UVA Y ARÁNDANO				
Líquido	Líquido semitransparente	Frutal con notas a uva	Rojo carmín semibrillante	Astringente, matizado con notas ácidas piel de uva.
MANZANILLA FRESA				
Líquido	Líquido semitransparente	Característico a fresas maduras	Rosa oscuro	Ligeramente cítrico con notas a fresa
CIDRÓN FRUTOS DEL BOSQUE				
Líquido	Líquido semitransparente	Herbal con notas a frutos rojos	Rojo claro	Herbal con notas frutales cítricas

9. Sistema de Codificación para el producto terminado

<p>Fecha de vencimiento:</p>	<p>VEN: dd mmm aaaa</p>																																														
<p>Reseña/ lote:</p>																																															
<p>Letra en MAYÚSCULA contenida en la frase WATCH OURSELF donde cada carácter corresponde a un mes.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MES</th> <th>CÓDIGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Enero</td><td>W</td></tr> <tr><td>Febrero</td><td>A</td></tr> <tr><td>Marzo</td><td>T</td></tr> <tr><td>Abril</td><td>C</td></tr> <tr><td>Mayo</td><td>H</td></tr> <tr><td>Junio</td><td>O</td></tr> <tr><td>Julio</td><td>U</td></tr> <tr><td>Agosto</td><td>R</td></tr> <tr><td>Septiembre</td><td>S</td></tr> <tr><td>Octubre</td><td>E</td></tr> <tr><td>Noviembre</td><td>L</td></tr> <tr><td>Diciembre</td><td>F</td></tr> </tbody> </table>	MES	CÓDIGO	Enero	W	Febrero	A	Marzo	T	Abril	C	Mayo	H	Junio	O	Julio	U	Agosto	R	Septiembre	S	Octubre	E	Noviembre	L	Diciembre	F	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AÑO</th> <th>CÓDIGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>2021</td><td>S</td></tr> <tr><td>2022</td><td>T</td></tr> <tr><td>2023</td><td>U</td></tr> <tr><td>2024</td><td>V</td></tr> <tr><td>2025</td><td>W</td></tr> <tr><td>2026</td><td>X</td></tr> <tr><td>2027</td><td>Y</td></tr> <tr><td>2028</td><td>Z</td></tr> </tbody> </table>	AÑO	CÓDIGO	2021	S	2022	T	2023	U	2024	V	2025	W	2026	X	2027	Y	2028	Z	<p>EJEMPLO: SF14 14:00 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 14:00 corresponde a la hora de elaborado.</p>
MES	CÓDIGO																																														
Enero	W																																														
Febrero	A																																														
Marzo	T																																														
Abril	C																																														
Mayo	H																																														
Junio	O																																														
Julio	U																																														
Agosto	R																																														
Septiembre	S																																														
Octubre	E																																														
Noviembre	L																																														
Diciembre	F																																														
AÑO	CÓDIGO																																														
2021	S																																														
2022	T																																														
2023	U																																														
2024	V																																														
2025	W																																														
2026	X																																														
2027	Y																																														
2028	Z																																														
<p>Letra en MAYÚSCULA en orden alfabético representa el año calendario en el que se esta elaborando el producto.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AÑO</th> <th>CÓDIGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>2021</td><td>S</td></tr> <tr><td>2022</td><td>T</td></tr> <tr><td>2023</td><td>U</td></tr> <tr><td>2024</td><td>V</td></tr> <tr><td>2025</td><td>W</td></tr> <tr><td>2026</td><td>X</td></tr> <tr><td>2027</td><td>Y</td></tr> <tr><td>2028</td><td>Z</td></tr> </tbody> </table>			AÑO	CÓDIGO	2021	S	2022	T	2023	U	2024	V	2025	W	2026	X	2027	Y	2028	Z																										
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 Tabular

Limónaria moras silvestres	Presentación 1
Tamaño de porción:	1taza (200ml)
Número de porciones:	20

Información Nutricional	Calorías	Por 100ml	Por porción
		0 Kcal	0 Kcal
	Grasa total	0 g	0 g
	Grasa saturada	0 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
Tamaño por porción: 1 taza (200 ml) Numero de porciones por envase: 20	Sodio	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

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

Flor de Jamaica frutos amarillos	Presentación 1
Tamaño de porción:	1taza (200ml)
Número de porciones:	20

Información Nutricional	Calorías	Por 100ml	Por porción
		0 Kcal	0 Kcal
	Grasa total	0 g	0 g
	Grasa saturada	0 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
Tamaño por porción: 1 taza (200 ml) Numero de porciones por envase: 20	Sodio	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

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

Flor de Jamaica con piel de uva y arándano	Presentación 1
Tamaño de porción:	1taza (200ml)
Número de porciones:	20

Información Nutricional	Calorías	Por 100ml	Por porción
		0 Kcal	0 Kcal
	Grasa total	0 g	0 g
	Grasa saturada	0 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
Tamaño por porción: 1 taza (200 ml) Numero de porciones por envase: 20	Sodio	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

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

Manzanilla fresa	Presentación 1
Tamaño de porción:	1taza (200ml)
Número de porciones:	20

Información Nutricional	Calorías	Por 100ml	Por porción
		0 Kcal	0 Kcal
	Grasa total	0 g	0 g
	Grasa saturada	0 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
Tamaño por porción: 1 taza (200 ml) Numero de porciones por envase: 20	Sodio	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

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





Cidrón frutos del bosque	Presentación 1
Tamaño de porción:	1taza (200ml)
Número de porciones:	20

Información Nutricional	Calorías	Por 100ml	Por porción
		0 Kcal	0 Kcal
	Grasa total	0 g	0 g
	Grasa saturada	0 g	0 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
Tamaño por porción: 1 taza (200 ml) Numero de porciones por envase: 20	Sodio	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

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
14057	Jaibel frutal surtido X 100 bolsas	12	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: 28,5 cm Alto: 7 cm Ancho: 13 cm EAN 13: 7702807483460			Paca en bolsa plástica de propileno. 6 estuches por paca Dimensiones: Largo: 28,5 cm Alto: 14 cm Ancho: 39cm EAN 14: 17702807483467				Estiba plástica o de madera de 1m*1,20m Dimensiones: 6corrugados por cama. 5 camas por pallet. Total 30 corrugados por estiba 1 corrugado contiene 18 pacas			
				1,14	1,8		114	235		684	1410	600		369360	761400	324000
14. Requisitos de entrega			15. Condiciones de manejo						16.1. Condiciones de bodega							
17.1. El proveedor debe garantizar			Se explican las precauciones que se deben tener, para evitar el deterioro del producto terminado						16.2. Transporte							
<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). 							
17.2. Certificado de calidad por lote debe reportar																
<ul style="list-style-type: none"> •Lote. •Fecha de vencimiento. •Características fisicoquímicas. •Características microbiológicas. 																
Nota: Sección inmodificable			Nota: Sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro que no se encuentre dentro de los especificados, lo puede hacer.						Nota: sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro que no se encuentre dentro de los especificados, lo puede hacer.							

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

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 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.