



NOMBRE COMÚN	AMLA EXTRACTO		
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Phyllanthus emblica</i>		
ORÍGEN	India		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es un árbol de ramas glabras, hojas simples y flores amarillo-verdosas; de la familia Phyllanthaceae.</p> <p>El fruto es casi esférico, de color amarillo-verdoso, muy suave y duro en apariencia, con 6 franjas verticales o surcos.</p>		
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto en polvo. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.		
PARTE UTILIZADA DE LA PLANTA	Fruto		
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, adecuación de materia prima, proceso de esterilización del producto, empaque, almacenamiento y distribución de producto terminado.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
PRINCIPIOS ACTIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ◦ TANINOS DERIVADOS DEL ÁCIDO GÁLICO Y ELÁGICO. ◦ VITAMINAS: Vitamina C ◦ PROTEÍNA ◦ FIBRA ◦ MINERALES 		
	COLOR	Beige, Café o Marrón característico. (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha).	
	SABOR	Característico del amalaki, no presenta sabores extraños.	
	OLOR	Característico del amalaki, no presenta olores extraños.	
	GRANULOMETRÍA	Entero	No aplica
		Picado	No aplica
Tisana		No aplica	
Polvo		100% pasa por Malla No. 18	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE	
	% DE HUMEDAD	Máx. 6.5	
VIDA ÚTIL	24 meses cumpliendo con la normatividad de manufactura. Almacenado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. El producto debe ser almacenado sobre estibas plásticas.		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE
Recuento de mohos y levaduras	NTC 5698-2	< 100 UFC/g
PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<p>Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.</p> <p>Se toman muestras del lote de producción o de materia prima, se inspecciona y analiza cada uno de los elementos de la muestra y se corrobora la conformidad o no conformidad de la inocuidad alimentaria de acuerdo al criterio microbiológico establecido según la legislación de ley.</p> <p>Las conformidades de las características organolépticas se corroboran de acuerdo a los parámetros internos establecidos, mientras que las características fisicoquímicas se corroboran de acuerdo a lo establecido según la legislación vigente.</p>	
CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO		
EMPAQUE Y EMBALAJE	<p>Empaque primario: Bolsa transparente de polietileno o bolsa laminizada.</p> <p>Empaque secundario: Película plástica o caja de cartón</p> <p>El embalaje puede ser realizado de tres (3) formas: en tambores de cartón, en película plástica o en cajas de cartón.</p> <p>La cantidad, el tipo de presentación y el embalaje dependen de los requerimientos del cliente. El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto</p>	
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	<p>Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto; evitando el polvo, la humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos.</p> <p>Almacenar en empaques que sean resistentes a roturas y otros daños que puedan ocasionar escapes; apilar sobre plataformas elevadas y estibas plásticas en bodegas frescas con un ambiente seco, de fácil acceso y limpieza. El almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de 25° C con un rango de humedad relativa entre (50 - 65 %). El producto no debe ser expuesto a la luz directa. Producto altamente higroscópico.</p> <p>En el transporte y el almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de 25°C, a demás debe prevenirse el acceso de insectos y roedores.</p>	