

DESCRIPCIÓN GENERAL									
NOMBRE COMUN	SHIKAKAI								
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Acacia concinna fruit powder</i>								
ORÍGEN	India								
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un arbusto multicaule, de tronco recto, fruto liso y semillas redondeadas; de la familia de las Papilionáceas. Las hojas de color verde amarillento por el haz y grisáceo por el envés, tienen espinas cortas y base inequilátera; son alternas, casi sésiles, lanceoladas, pinnado-compuestas y pubescentes, que contienen de 5 a 8 pares de folíolos.								
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero o en polvo. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.								
PARTE UTILIZADA DE LA PLANTA	Hojas								
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, selección y adecuación de materia prima, molienda, tamizado, proceso de esterilización del producto (De acuerdo a los requerimientos del cliente), empaque, almacenamiento y distribución de producto terminado.								
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS									
PRINCIPIOS ACTIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ◦ GLUCÓSIDOS ANTRAQUINÓNICOS: Senósidos A y B. ◦ MUCÍLAGOS ◦ FLAVONOIDES ◦ RESINA ◦ ÁCIDOS: Ácido málico y tartárico 								
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Café a amarillo pálido característico (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)							
	SABOR	Característico de la acacia de la india, no presenta sabores extraños.							
	OLOR	Característico la acacia de la india, no presenta olores extraños.							
	GRANULOMETRÍA	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Entero</th> <th>Hoja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Picado</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Tisana</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Polvo</td> <td>100% pasa por Malla No. 18</td> </tr> </tbody> </table>	Entero	Hoja	Picado	No aplica	Tisana	No aplica	Polvo
Entero	Hoja								
Picado	No aplica								
Tisana	No aplica								
Polvo	100% pasa por Malla No. 18								
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE							
	% DE HUMEDAD	Máx. 12							
	% DE CENIZAS	Máx. 14							



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, debido a que es altamente sensible a la proliferación de plagas, en tiempos prolongados de almacenamiento se debe someter a procesos de control programado para mantener su calidad.
-----------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE Resolución 2155
Salmonella spp en 25 gramos	ISO 6579 - 1	AUSENTE
Escherichiae coli	NTC 4458	AUSENTE

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 / saco de polipropileno.</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.</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>