



### FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Código	M8A7V3
Fecha de emisión	30/06/2023
Aprobado por	Gerente general

### OXIT

#### INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA	LABORATORIOS G&B S.A.S	NIT	901.444.666-9
----------------------------	------------------------	-----	---------------

#### INFORMACIÓN DEL CONTACTO COMERCIAL

NOMBRE DEL CONTACTO COMERCIAL	Juan Sebastian Gutierrez
TELEFONO:	3234672119
E-mail:	<a href="mailto:Juansebastian@Jmgutierrez.co">Juansebastian@Jmgutierrez.co</a>

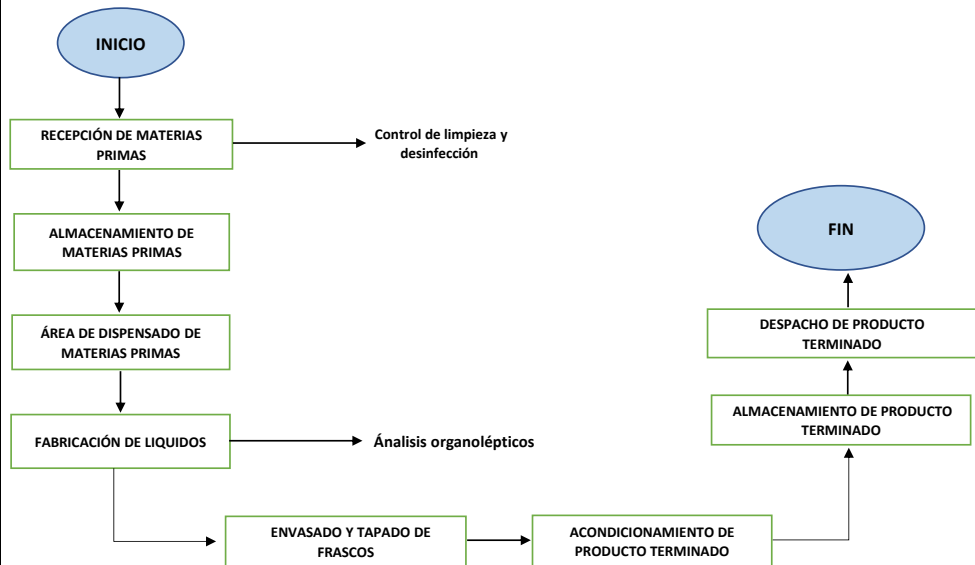
#### INFROMACIÓN DE CONTACTO DE LA PLANTA

DIRECCIÓN	Calle 32#17c-30 Saavedra Galindo -Cali Valle del Cauca
CONTACTO ÁREA CALIDAD	Adriana Maria Melo Portilla
TELÉFONO:	3177388857
E-mail.	<a href="mailto:calidad@laboratoriosgyb.co">calidad@laboratoriosgyb.co</a>

#### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	OXIT
DESCRIPCIÓN	BEBIDA CON MEZCLA DE MANZANA, PIÑA Y LIMÓN
REGISTRO SANITARIO	RSA-0022845-2022
LISTADO DE INGREDIENTES	Agua, limón, espinaca, fibra de manzana, manzana en polvo, piña en polvo, aguacate en polvo, vinagre de sidra de manzana, aceite de canola, goma xantan, benzoato de sodio, sabor artificial a manzana.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN



**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

APARIENCIA	Líquido fluido viscoso.
SABOR	Característico, ligeramente a manzana.
OLOR	Característico, ligero aroma a manzana.
COLOR	Beige claro a café oscuro.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS
SÓLIDOS SOLUBLES (°Brix) Refractometría a 20°C	Mínimo 10
pH a 20°C	Máximo 4
Ácido titulable (% ácido cítrico)	Mínimo 0,2
Contenido de fruta (% m/m)	7,99

**METALES PESADOS**

N/A	N/A	N/A
-----	-----	-----

**RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

N/A	N/A	N/A
-----	-----	-----

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	UNIDAD DE MEDIDA	NORMA APLICABLE
Recuento de microorganismo mesófilos	3000	UFC/mL	RESOLUCIÓN 3929:2013
Escherichia coli	< 10	UFC/mL	
Recuento de mohos y levaduras	200	UFC/mL	

**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.

**PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

Se realiza mediante muestreo, para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.  
Se toma muestra aleatoria de los insumos de acuerdo con el plan de muestreo y se analizan los atributos de calidad mediante análisis físicos, químicos y microbiológicos y se corrobora la conformidad con los criterios establecidos.  
La conformidad del producto en proceso se corrobora de acuerdo con los parámetros internos establecidos, como color, olor, sabor, apariencia y pH en solución.  
La características fisicoquímicas y microbiológicas se corroboran de acuerdo con el plan de muestreo establecido.

**CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE**

Envase plástico: PEAD, PEBD, PVC, PET.  
Bolsa plástica: PEAD, PEBD, PVC, PET.  
Bolsa trilaminada: PEAD, PEBD-Aluminio-PEAD.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto, evitando la contaminación con polvo, humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos.

Almacenar en envase original, apilar sobre estibas o plataformas en bodegas frescas, consérvese a temperatura ambiente máximo de 30°C en un lugar fresco y seco .

Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible ; No introducir objetos húmedos dentro del empaque.

## PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 200 mL hasta 25 litros

Muestras comerciales: Desde 5 mL hasta 100 mL

## INSTRUCCIONES

USO PREVISTO	Productos alimenticios para consumo humano en adultos.
USO NO PREVISTO	Producto no alimenticio para consumo animal ni uso industrial.
MANIPULACIÓN	No golpear o perforar, utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento, una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.
PREPARACIÓN	Sirva la porción en una cuchara o copa dosificadora y consuma inmediatamente.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

El producto no contiene alérgenos.

Este producto es elaborado en una planta en la cual se procesan derivados lácteos, de la soya, avena y maní.

## NORMATIVA APLICABLE

NTC 512-1. industrias alimentarias. Rotulado o etiquetad, parte 1: Norma general

NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS

Resolución 2674 de 2013. Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución de alimentos y materias primas.

Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.

Resolución 719 de 2015. Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en la salud pública.

Resolución 5109 de 2005. Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materia primas.

Resolución 810 de 2021. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 3929 de 2013. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrado de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.

Resolución 2492 de 2022. Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

La empresa Laboratorio G&B S.A.S declara que el alimento contiene los siguientes alérgenos.

ALÉRGENOS	¿Presente en el producto?	
	SI	NO
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).		X
Crustáceos y sus productos		X
Huevos y subproductos		X
Pescado y productos pesqueros		X
Maní, soya y sus productos		X
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)		X
Nueces de árboles y sus productos derivados		X
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más		X

**DECLARACIÓN DE SELLOS DE ADVERTENCIA**

La empresa Laboratorio G&B S.A.S declara que el alimento contiene los siguientes sellos de advertencia según la resolución 2492:2022

SELLO DE ADVERTENCIA	¿ Presente en el producto ?	
	SI	NO
EXCESO EN SODIO		x
EXCESO EN AZÚCARES		x
EXCESO EN GRASAS SATURADAS		x
EXCESO EN GRASAS TRANS		x
CONTIENE EDULCORANTES		x

<b>ELABORADO POR :</b>	Carlos Espitia	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	12/09/2023
<b>CARGO</b>	Coordinador de planta		
<b>APROBADO POR:</b>	Adriana Melo	<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	12/09/2023
<b>CARGO</b>	Coordinador de calidad		