

CLOROFILA 10%

IDENTIFICACIÓN GENERAL

Nombre común	Clorofila / Color verde natural
Clave	FBM2015
Composición	Colorante natural a base de clorofila, grado alimenticio.
Aplicaciones	Alimentos en general como lácteos, margarinas, confitería y preparaciones de fruta. Da una tonalidad verde en el producto final, dependiendo del producto alimenticio y dosificación utilizada.

ESPECIFICACIONES

	SENSORIAL/FISICOQUÍMICO
Apariencia	Líquido homogéneo
Color	Verde oscuro
Olor	Característico
Materia extraña (>495micras)	Ausente
Concentración	10% MIN.
pH	9.7-11.5
Propilenglicol	10% MIN.
	METALES PESADOS
Cobre total	0.8% MAX
Plomo	1.5 ppm MÁX.
Arsénico	2 ppm MÁX.
Mercurio	1 ppm MÁX.
Cadmio	1 ppm MÁX.
	MICROBIOLOGÍA
Cuenta viable total	1000 UFC/ml MÁX.
Levaduras	100 UFC/ml MÁX.
Mohos	100 UFC/ml MÁX.
E. coli	Ausente en 10ml

INFORMACIÓN DE USO

Dosis recomendada	0.01-1.0%
Estabilidad	Soluciones acuosas.
Disponibilidad	5,000 kg mensuales.
Direcciones de uso	Agitar antes de usar. Diluir en medio acuoso a temperatura ambiente o superior.
Uso intencionado	Aditivo para la industria alimenticia.
Uso no intencionado	No apto para industria textil o química. No ingerir de manera directa.
Grupo de usuarios	Empresas para procesamiento de alimentos.
Consumidores	Población en general desde los 6 meses de edad aproximadamente.

HOJA DE ESPECIFICACIONES

Tipo de documento	Formato
Clave	PCAN/RG/002
Número de revisión	05
Área responsable	SG
Autorizó	Dirección
Fecha de aplicación	07/09/2020

Consumidores vulnerables Almacenaje	Este producto se envasa en una planta donde se procesa amarillo 5 (tartrazina) y caramelo IV (sulfitos). Almacenar en zona a temperatura ambiente, seca y ventilada, en un contenedor apropiado, sellado o cerrado. En lugares calurosos se recomienda tapar herméticamente el envase y colocarlo en lugares frescos, la exposición al calor reduce su vida útil. No exponer al sol.
Mal manejo y mal uso esperado Vida útil	No resguardarse bajo las condiciones mencionadas con anterioridad, y que no se utilice con las recomendaciones proporcionadas por Farbe. Si el producto es almacenado de acuerdo con las instrucciones mencionadas, este mantendrá un tiempo útil de 12 meses. Una vez abierto, consúmase en su totalidad.
Empaque Aprobaciones	Bidón de 5kg o 20 kg, según el requerimiento del cliente. Los colorantes utilizados en este producto son aprobados por la legislación mexicana mencionados en el “ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias” y cumplen con las especificaciones de identidad y pureza dadas por la JECFA, en conjunto con la normativa del Codex Alimentarius. Se cumple con la directiva 231/2012/EC, y con las especificaciones del Código de Regulaciones Federales de la FDA, CFR 21 PARTE 73. El etiquetado cumple con los requisitos del Codex Alimentarius CODEX STAN 107-1981.
Distribución	Transporte por vía terrestre, marítima y aérea.

ALÉRGENOS Y SUSCEPTIBILIDAD

Nota: Los alérgenos mencionados en el presente documento son detectados según la “Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados”, CODEX STAN 1-1985.

ALÉRGENOS

Ingrediente	Presente en el producto (Sí/No)	Presente en la planta (Sí/No)	Existe posibilidad de contaminación cruzada (Sí/No)
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos y sus productos	No	No	No
Huevo y sus productos	No	No	No
Pescado y productos pesqueros	No	No	No
Cacahuates, soja y productos de estos	No	No	No
Leche y productos lácteos	No	No	No
Nueces de árbol y sus productos	No	No	No

HOJA DE ESPECIFICACIONES

Tipo de documento
Clave
Número de revisión
Área responsable
Autorizó
Fecha de aplicación

Formato
PCAN/RG/002
05
SG
Dirección
07/09/2020

SUSCEPTIBILIDAD

Ingrediente	Presente en el producto (Sí/No)	Presente en la planta (Sí/No)	Existe posibilidad de contaminación cruzada (Sí/No)
Apio o derivados	No	No	No
Moluscos Ejemplo: almejas, mejillones, ostras, vieiras.	No	No	No
Mostaza y sus derivados	No	No	No
Semillas (amapola, girasol, semilla de algodón, sin incluir aceite refinado).	No	No	No
Semillas de sésamo o derivados	No	No	No
Sulfitos	No	Sí	No
Tartrazina (Amarillo 5)	No	Sí	No
Glutamato monosódico	No	No	No

ADITIVOS/CONTAMINANTES/INTOLERANCIAS

Ingrediente	Presente en el producto (Sí/No)	Presente en la planta (Sí/No)	Existe posibilidad de contaminación cruzada (Sí/No)
Antioxidante	No	No	No
Óxido de etileno	No	No	No
Gelatina	No	No	No
Saborizante	No	No	No
Maíz o derivados	No	No	No
Legumbres	No	No	No
Arroz o derivados	No	No	No
Sal añadida	No	Sí	No
Azúcar añadida (edulcorante natural/artificial)	No	Sí	No
Aspartame	No	No	No
BHA / BHT	No	No	No
Cafeína	No	No	No
Dextrosa	No	Sí	No
Kiwi	No	No	No
Polialcoholes	No	No	No
Toronja	No	No	No
Ácido sórbico	No	No	No
Otro conservador	Sí	Sí	Sí
Etanol	No	Sí	No
Miel	No	No	No
Lactosa	No	No	No
Levadura o derivados	No	No	No
Producto animal o derivados que puedan contener hormonas de crecimiento/antibióticos	No	No	No

HOJA DE ESPECIFICACIONES

Tipo de documento
Clave
Número de revisión
Área responsable
Autorizó
Fecha de aplicación

Formato
PCAN/RG/002
05
SG
Dirección
07/09/2020

DECLARACIONES

- Declaramos que este producto cumple con todos los requisitos legislativos vigentes en el Reino Unido y la UE con respecto a las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET) y la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) para la alimentación humana, por lo que está libre de EET / EEB. ✓
- Declaramos que este producto no contiene material GMO. ✓
- Declaramos que este producto, total o parcialmente, no ha sido sometido a radiación ionizante según las directivas europeas. ✓
- Declaramos que este producto, total o parcialmente, no ha entrado en contacto con la nandrolona ni con ninguno de sus precursores. ✓
- Declaramos que este producto, total o parcialmente, no ha entrado en contacto con ningún producto, lo cual está prohibido por el COI (Comité Olímpico Internacional) y / o la AMA. ✓
- Declaramos que este producto no ha sido probado en animales en ninguna parte de su fabricación de acuerdo con la normativa vigente. ✓
- Declaramos que este producto se envasa en material grado alimenticio. ✓

Control de cambios	
Abril 2022	Actualización de puestos responsables de emisión de HE Integración del control de cambios
Mayo 2022	Integración del parámetro de propilenglicol

Emisión	Realizó	Revisó	Autorizó
Mayo 2022	QFB. Paulina Espinosa Líder de proyecto	Ing. Betzaid Sánchez Departamento de Calidad	Ing. Melissa Estrada Coordinadora Senior de planta

La información establecida en las especificaciones de FARBE MUNCHEN DE MEXICO S DE RL DE CV y/o en algún otro documento proporcionado con los productos no constituye garantía alguna además de la conformidad con la actual especificación del producto. Cualquier legislación gubernamental pertinente sobre el uso del producto debe ser observada por el usuario para asegurar el uso de los productos y el etiquetado cumple con cualquier legislación, regulación o estándar local, nacional o internacional. Ninguna información contenida en el presente documento evita al usuario de llevar a cabo alguna inspección de calidad de los productos recibidos. Todas las otras garantías, expresas o implícitas quedan explícitamente excluidas. La información proporcionada es brindada de buena fe, pero no involucran algún tipo de garantía debido a que las condiciones y métodos de uso de nuestros productos están fuera de nuestro control.