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

Formato
PCAN/RG/002
06
SG
Dirección
20/04/2022

BLACK CARROT JUICE POWDER

IDENTIFICACIÓN GENERAL

Nombre común Black carrot juice powder

Clave NK9926

Composición Color natural (Antocianinas)

Aplicaciones Alimentos en general. Da una tonalidad violeta-azul en pH neutro-alcalino y

violeta-rojo en pH ácido, dependiendo del producto y dosificación utilizada.

ESPECIFICACIONES

SENSORIAL/FISICOQUÍMICO

Apariencia Polvo

ColorVioleta oscuroOlorCaracterísticoMateria extraña (>495micras)AusenteConcentración30% MIN.Humedad10% MAX.

METALES

Arsénico 1 ppm MAX.
Plomo 2 ppm MAX.
Cadmio 1 ppm MAX.
Mercurio 1 ppm MAX.

MICROBIOLOGIA

Cuenta viable total1000 UFC/g MAX.Levaduras totales100 UFC/g MAX.Mohos totales100 UFC/g MAX.E. coliAusente en 10g

INFORMACIÓN DE USO

Dosis recomendada 0.1-1.0%

Estabilidad Soluciones acuosas con pH ácido-neutro.

Disponibilidad 5,000 kg mensuales.

Direcciones de uso Aplicar directo en base seca o diluir en fase acuosa.

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.



Tipo de documento Clave Número de revisión Área responsable Autorizó Fecha de aplicación Formato
PCAN/RG/002
06
SG
Dirección
20/04/2022

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. No exponer al sol.

Mal manejo y mal uso esperado

No resguardase 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,

Bolsa de polietileno de 5 kg a 25 kg, según el requerimiento del cliente.

este mantendrá un tiempo útil de 6 meses.

Empaque Aprobaciones

Vida útil

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 Alimetarius 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



Tipo de documento Clave Número de revisión Área responsable Autorizó Fecha de aplicación Formato
PCAN/RG/002
06
SG
Dirección
20/04/2022

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	Presente en la	Existe posibilidad de	
	producto (Sí/No)	planta (Sí/No)	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	Sí	Sí	Sí	
natural/artificial)				
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	No	Sí	No	
Etanol	No	Sí	No	
Miel	No	No	No	
Lactosa	No	No	No	
Levadura o derivados	No	No	No	
Producto animal o derivados que	No	No	No	
puedan contener hormonas de				
crecimiento/antibióticos				



Tipo de documento Clave Número de revisión Área responsable Autorizó Fecha de aplicación Formato
PCAN/RG/002
06
SG
Dirección
20/04/2022

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		

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 agrantía debido a que las condiciones y métodos de uso de nuestros productos están fuera de nuestro control.

