

	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD		Fecha de Actualización: 2015-04-24	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TIPO REPOSTERÍA		Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 4
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada			
REGISTRO SANITARIO	Los Farallones: RSIIV14M02191 La Nevada: RSAV10I12901			
MARCAS COMERCIALES	Los Farallones y La Nevada			
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de glúten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.			
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Acido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996.			
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.			
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Humedad %		Máximo 14,5	
	Proteína (N x 5,7) En fracción de masa en base seca %		Mínimo 8	
	Acidez (mg H ₂ SO ₄ /100g en base seca)		Máximo 70	
	Cenizas %		Máximo 0,8	
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO N° 70 USA Standard %		≥ 98%	
	Cadmio, expresado como Cd mg/Kg		Máximo 0,2	
	Plomo, Expresado como Pb mg/Kg		Máximo 0,2	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Recuento de Aeróbios Mesófilos UFC/g		Máximo 300.000	
	Hongos y levaduras UFC/g		Máximo 5.000	
	Recuento de Escherichia Coli UFC/g		Ausente	
	Detección de Salmonella 25g		Ausente	
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g		Máximo 1000	
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. + UFC/g		<100	
MICOTOXINAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A µg/Kg		Máximo 3,0	
	Aflatoxina B1 µg/Kg		Máximo 2,0	
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 µg/Kg		Máximo 4	
	DON-Deoxinivalenol µg/Kg		Máximo 750	
	Zearalenona µg/Kg		Máximo 75	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada para la fabricación de panes, Idealmente usada en repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos en hojaldre.			
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo se empaqueta en polietileno (PEBD) que tiene adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, Resolución 333 de 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano, en presentación de 500g.			
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.			
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capítulo VII Artículo 29.			
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.			
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>				