

	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2015-04-24	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TECNICA DE HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO FORTIFICADA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 4

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina precocida de maíz blanco		
REGISTRO SANITARIO	RSI/V10M23098		
MARCAS COMERCIALES	Superarepa		
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado, obtenido del endospermo de maíz blanco seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, y finalmente molido hasta obtener la granulometría deseada.		
INGREDIENTES	Harina precocida de maíz blanco fortificada con vitamina B1 y vitamina B2		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Humedad % Proteína % Grasa % Cenizas % Granulometría Retención Tamiz 710µ(No. 25 U.S.A) % Índice de Absorción de agua cm³/g Determinación de expansión de la masa cm Separación de agua mm Cadmio, expresado como Cd mg/Kg Plomo, expresado como Pb mg/Kg	Máximo 13 Mínimo 6 Máximo 2,3 Máximo 1,2 Máximo 1 Mínimo 4,5 Máximo 8,5 Máximo 4,0 Máximo 0,1 Máximo 0,2	
MICOTOXINAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización/ Resolución 4506 del 2013	Aflatoxina B1 µg/Kg Suma aflatoxinas B1,B2,Gy y G2 µg/Kg Ocratoxina A µg/Kg Deoxinivalenol (DON) µg/Kg Zearalenona µg/Kg Fumonisinás (suma B1 y B2) µg/Kg	5 10 3 1250 300 2000	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Recuento Mohos y levaduras UFC/g Recuento de Escherichia coli UFC/g Detección de Salmonella/25 g Recuento de Bacillus cereus UFC/g Recuento de Staphylococcus aureus coag. + UFC/g	Máximo 2000 <10 Ausente ≤100 <100	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada en la elaboración de arepas, empanadas y en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina Precocida de Maíz se empaqueta en sacos de polipropileno para la presentación industrial por 50Kg y 12,5Kg y en polietileno (PEBD) que tienen 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 del 2011 sobre etiquetado 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. Se empaqueta en presentaciones de: 500g, 1000g, 2500g y 50Kg Las unidades de 500g y 1000 se sobreempacan en paquetes de 12,0Kg y las unidades de 2500g se sobreempacan en paquetes de 12,5Kg		
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 precocida de maíz amarillo 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. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD </div> <div style="border: 1px solid black; width: 45%;"></div> </div>			

