ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.A.S	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2022-10-10	Página No: 1 de 3
GQFR010	FICHA TECNICA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 6

INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL FABRICANTE	Organización Solarte & Cia SAS
NIT DEL FABRICANTE	800,146,425-6
DIRECCION FABRICANTE	Calle 15 # 27-40 Autopista Cali -Yumbo km 4
TELEFONO FABRICANTE	3115169802
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina precocida de maíz blanco
MARCAS COMERCIALES	Superarepa
REGISTRO/ PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	RSA-0007753-2019
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	10-ene-25

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

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.		
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	La Harina precocida de maíz blanco Superarepa cumple con lo establecido en la NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización		
	La Harina precocida de maíz blanco Superarepa cumple con la resolucion 1407 de 2022: Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano		
	La harina precocida de maíz blanco Superarepa cumple con la resolucion 2674 del 2013: Requerimiento de registro-permiso o notificacion sanitaria para alimentos y Requisitos sanitarios.		
	La harina precocida de maíz blanco Superarepa cumple con la Resolucion 5109 de 2005 sobre rotulado general, la resolucion 810 de 2021 sobre etiquetado forntal y nutricional de alimentos y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS / / CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	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	%	Máximo 13
	Proteína	%	Mínimo 6
	Grasa	%	Máximo 2,3
	Cenizas	%	Máximo 1,2
	Granulometría Retención Tamiz 710µ(No. 25 U.S.A)	%	Máximo 1
	Indice de Abosrción de agua	cm^3/g	Minimo 4,5
	Determinacion de expación de la masa	cm	Máximo 8,5
	Separación de agua	mm	Máximo 4,0
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,1
	Plomo, expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
MICOTOXINAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización/ Resolución 4506 del 2013	Aflatoxina B1	µg/Kg	5
	Suma aflatoxinas B1,B2,Gy y G2	µg/Kg	10
	Ocratoxina A	µg/Kg	3
	Deoxinivalenol (DON)	µg/Kg	1250
	Zearalenona	µg/Kg	300
	Fumonisinas (suma B1 y B2)	µg/Kg	2000

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS Resolucion 1407 de 2022	Recuento Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 2000
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella/25 g		Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	≤1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
FORMA DE CONSUMO (Uso previsto) 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 empaca 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 810 del 2021 sobre etiquetado nutricional y la resolucion 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Se empaca en presentaciones de: 500g, 1000g, 2500g y 50Kg Las unidades de 500g se sobreempacan en paquetes de 12,0Kg, las unidades de 1000g se sobreempacan en paquetes de 12kg y 20Kg y las unidades de 2500g se sobreempacan en paquetes de 12,5Kg El empaque es reciclable		
SELLOS DE ADVERTENCIA	Ninguno		
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 blanco debe ser transportarda en vehículos que cumplan la Resolución 2674/2013, Capitulo VII Ariculo 29		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario		

ELABORADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD