

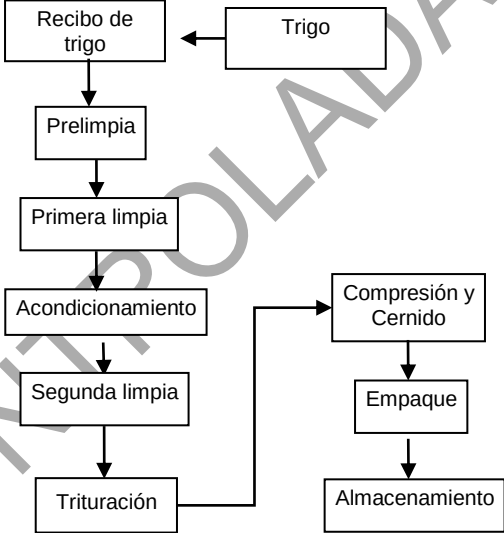
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 13
		2018-11-03

1. NOMBRE DEL FABRICANTE		MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S	
2. NUMERO DE NIT		802.001.105-9	
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO		Harina de trigo fortificada para Panificación. La Nieve y La Espiga Antioqueña	
4. NUMERO DEL PERMISO SANITARIO		PSA-001620-2018	
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO		Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo, al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfaamilasa fungal, ácido ascórbico, azodicarbonamida y complejos enzimáticos autorizados, para mejorar sus características panaderas.	
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES		VITAMINA B1 (mg/Kg.), VITAMINA B2 (mg/Kg.), NIACINA (mg/Kg.), HIERRO (mg/Kg.), ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)	
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROORGANISMO		VALOR DE REFERENCIA NTC 267
	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g		200.000-300.000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g		< 10
	Detección de salmonella /25g		Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g		3.000-5.000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g		500-1.000
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA	METODO
	HUMEDAD % (m/m)	Máx. 14.5	Secado a 130°C – NTC 529
	CENIZAS EN BASE SECA (%)	Máx. 1.0	Incineración a 900°C NTC 3806
	PROTEINA (NX5,7), EN BASE SECA	Min 7.0	Kjeldahl, ISO 1871
	GLUTEN HÚMEDO (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	GLUTEN SECO (%)	Mínimo 7.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	FALLING NUMBER (s)	250-450	NTC 5126, Determinación del numero de caída según Hagberg – Perten.
	GRANULOMETRÍA (%)	Debe pasar min 98 (tamiz 212 u)	NTC 267

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 13
		2018-11-03

9. DATOS GENERALES	PARAMETRO ALVEOGRAMA	ESPECIFICACION	
	TENACIDAD (P)	50-150 mm	
	ELASTICIDAD (L)	50-130 mm	
	HINCHAMIENTO (G)	14-30	
	EQUILIBRIO (P/L)	0.7-2.5	
	FUERZA (W)	Mínimo 250x 10 ⁻⁴	
	PARAMETRO PANIFICACION	ESPECIFICACION	
	ABSORCIÓN (%)	40-65	
	TRABAJO (# c)	30-90	
	TRABAJO (Min en batidora)	2.00-10.00	
	V/P (cm ³ / g)	Mínimo 9.0	
10. METALES	PARAMETRO	ESPECIFICACION	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
	NIACINA (mg/Kg.)	MÍNIMO 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	HIERRO (mg/Kg.)	MÍNIMO 44.0	Absorción atómica aoac 985.35
	VITAMINA B1 (mg/Kg.)	MÍNIMO 6.00	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	VITAMINA B2 (mg/Kg.)	MÍNIMO 4.00	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 13
		2018-11-03

	ÁCIDO FÓLICO (mg/Kg.)	MÍNIMO 1.54	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina para panificación es suministrada en empaque de papel por 50 Kg, 25 Kg y 12.5 Kg. Y en empaque de polipropileno por 50 Kg.		
13. PROCESO DE ELABORACIÓN	 <pre> graph TD Trigo --> Recibo[Recibo de trigo] Recibo --> Prelimpia[Prelimpia] Prelimpia --> Primera[Primera limpia] Primera --> Acondicionamiento[Acondicionamiento] Acondicionamiento --> Segunda[Segunda limpia] Segunda --> Trituración[Trituración] Trituración --> Compresión[Compresión y Cernido] Trituración --> Empaque[Empaque] Compresión --> Almacenamiento[Almacenamiento] Empaque --> Almacenamiento </pre>		
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	<p>La Harina para panificación empaque de papel y polipropileno tiene como vida útil 3 meses en condiciones de humedad y temperatura adecuadas.</p> <p>Tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.</p>		
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	<p>TRANSPORTE: El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos, es decir debe estar completamente limpio y seco.</p> <p>ALMACENAMIENTO: No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada. No comprimir demasiado la harina. Al forzar los arrumes, cuidar que la harina que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión. Es recomendable</p>		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 13
		2018-11-03

	que los arrumes no contengan más de diez (10) bolsas en altura para producto con presentación de 50 kg. En la base formar grupos de cuatro (4) bolsas y subir la pila cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2906 de 2007

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: ING. YENNY AMAYA

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE Y FIRMA: ING. ANDRIS LOPEZ

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION	VERSIÓN 13
		2018-11-03

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
6	2009-05-09	7	Se coloraron los rangos en los valores de referencia para cada microorganismo
7	2011-05-25	—	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia el nombre a Molinos del Atlántico S.A.S
8	2011-11-30	9	Se modificó el rango de minutos de trabajo de 2 a 10
9	2013-09-20	13	Se modifica la vida útil del producto a 6 meses para empaque de papel y 3 meses para empaque de polipropileno
10	2016-05-19	3 10 18	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
11	2017-04-04	18	Se ingresa los requisitos de la normatividad reglamentaria y de referencia. Se eliminó el requisito de stafilococcus
12	2018-07-21	4 14	Se colocó el nuevo permiso sanitario. Se actualizó a 3 meses la fecha de vencimiento de bultos de papel.