



HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:

- Paquetes de 500 g por 24 uds
- Paquetes de 1000 g por 20 uds
- Ambas referencias se empacan en las siguientes presentaciones:
 - Bolsa tipo almohada para marcas La Soberana y Areparepa.
 - Bolsa tipo catedral para marca Areparepa.
 - Bolsa tipo ladrillo para marca Areparepa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

- Color:** Blanco cremoso homogéneo
- Olor:** Característico
- Sabor:** Característico
- Aspecto:** Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm ³ /g) a 25°C	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 03
Página: Página 2 de 4

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	10,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisin (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	Ausente	-

En donde: n = tamaño de la muestra.

c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Balsa de polietileno de baja densidad pigmentado.

Calibre: $2,20 \times 10^{-3}$ y $2,3 \times 10^{-3}$ pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: $1,9 \times 10^{-3}$ y $2,0 \times 10^{-3}$ pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

GTIN 13

GTIN 14

BOLSA TIPO ALMOHADA

Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002077	37702910002078
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002091	47702910002099
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002015	37702910002016
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910002022	47702910002020

BOLSA TIPO CATEDRAL

Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910302221	37702910302222
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910302214	47702910302212

BOLSA TIPO LADRILLO

Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910305185	37702910305186
---	---------------	----------------



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 03
Página: Página 3 de 4

Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds: 7702910305178 47702910305176

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej.: 12 JUN 16 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)	
Porciones por envase: 14 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
Valor Diario *	
Grasa Total 0 g	0%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato total 28 g	9%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

- Instrucciones de preparación:** Para preparar 3 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
 2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
 3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
 4. Con las manos húmedas arme las arepas.
 5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.
Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-MV-30
Versión: 03
Página: Página 4 de 4

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.

Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.

Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".

Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.

Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómeros y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

INFORMACION GENERAL

PRODUCIDO POR:

SOBERANA S.A.S Cl 85 No. 48-01 Bl 12, Lc 22; Central Mayorista de Antioquia., Itagüí, Antioquia.

Oficinas Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.

Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACION	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
31 de marzo de 2017	Olga Patricia Duque F. Jefe de Aseguramiento de la Calidad	