ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	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	RSA-0007753-2019		
MARCAS COMERCIALES	Super Arepa		
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	%	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
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Recuento Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 2000
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10
	Detección de Salmonella/25 g		Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	≤100
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<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 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 333 del 2011 sobre etiquetado nutricional 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. Se empaca 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 transportarda en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33- 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.		

REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD		