ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.A.S	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2022-10-10	Página No: 1 de 1
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
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada
MARCAS COMERCIALES	Los Farallones y La Nevada
REGISTRO/ PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	Los Farallones: PSA-0002902-2021 La Nevada: PSA - 0002900-2021
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	22-nov-22

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de glúten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.		
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Acido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS **NTC 267 2013-08-28** **Octava Actualización**	Humedad	%	Máximo 14,5
	Proteína (N x 5,7) En fracicón de masa en base seca	%	Mínimo 8
	Acidez (mg H_2SO_4/100g en base seca)		Máximo 70
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO Nº 70 USA Standard	%	≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS **NTC 267 2013-08-28** **Octava Actualización**	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
MICOTOXINAS **NTC 267 2013-08-28** **Octava Actualización/Resolución 4506-2013**	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Aflatoxina B1	µg/Kg	Máximo 2,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 75
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada para la fabricación de panes, Idealmente usada en repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos en hojaldre.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo se empaca en polietileno (PEBD) que tiene 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 de 2011 sobre rotulado 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, en presentación de 500g. El empaque es reciclable		
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 de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario		

REVISADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD