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

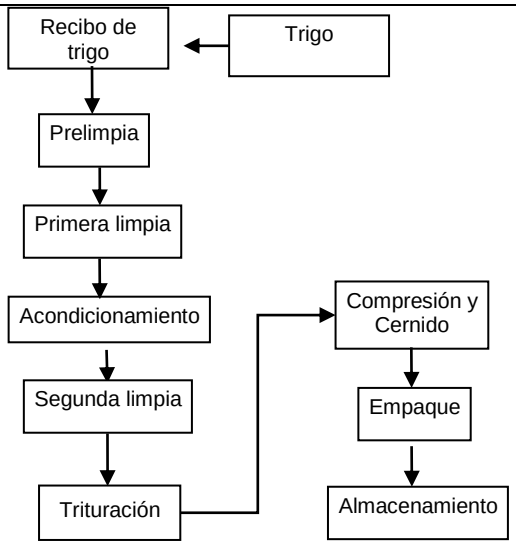
1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada para Panificación. La Nieve y La Espiga Antioqueña
4. NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo, al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa 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.)

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	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

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	HUMEDAD % (m/m)	Máx. 14.5	Secado a 130ºC – NTC 529
	CENIZAS EN BASE SECA (%)	Máx. 1.0	Incineración a 900ºC 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 caida según Hagberg – Perten.
	GRANULOMETRÍA (%)	Debe pasar min 98 (tamiz 212 *u*)	NTC 267

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	

	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	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La Harina para panificación empaque de papel y polipropileno tiene como vida útil 3 meses en condiciones de humedad y temperatura adecuadas. 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.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	TRANSPORTE: El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos, es decir debe estar completamente limpio y seco. 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

	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

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 Atlantico 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.