

FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-049	**VERSIÒN:** 01 **Fecha Actualización:** 02/05/2025	**NIT:** 900314952-1

NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**MAIZ MAZAMORRA**
DESCRIPCIÓN	Mezcla de maíz y harina de maíz. Un conjunto de granos desgranados y enteros especialmente seleccionados y técnicamente trillados, de color amarillo y el tamaño de grano adecuado para obtener la mazamorra. Norma que cumple NTC 366. Maíz en grano para consumo humano. Quinta actualización.
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Amarillo o rojizo característico del maíz OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto

COMPOSICIÓN	Mezcla de maíz amarillo procedentes de la especie *Zea mayz identata L* y harina de maíz.
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 454 gramos Bolsa individual por 500 gramos
REGISTRO SANITARIO	NSA-0014278-2023
USOS	(Ver receta en el empaque)
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 454 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos
VIDA ÚTIL	9 meses bajo condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.

CONTENIDO	**454 gramos:** Unidad por 400 gramos de Maíz amarillo mazamorra y Aprox 50 gramos de claro de maíz **500 gramos:** Unidad por 450 gramos de Maíz amarillo mazamorra y 50 gramos de claro de maíz	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	NTC 366	Esta norma establece los requisitos y los métodos de ensayo para los granos de maíz (Zea mays indurata L. y Zea mays indetata L. o sus híbridos), destinados a elaboración ulterior para consumo humano.
	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	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC366)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Húmedad	Máximo 15 % m/m Según NTC 366
Proteína (NX6,25) en fracción de masa expresada en % de base seca	mínimo 7 % m/m Según NTC 366

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	250.000 a 350.000 UFC/g (NTC 366 2015)
Recuento E. Coli	< 10 UFC/g (NTC 366 2015)
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	< 100 UFC/g (NTC 366 2015)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras(L)	5000 a 8000 UFC/g (NTC 366 2015)

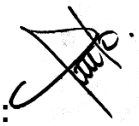
**NTC 366

TOLERANCIAS PERMITIDAS PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS GRANOS DE MAÍZ GRADO 1					
Grados	PESOESPECÍFICO min. Kg/Hl	Porcentajes máximos en masa			
		Por calor	Por hongo	Total de granos dañados	Granos Partidos y material extraño
1	72,0	1,0	0,5	0,5	1,0

**LIMITES MAXIMOS PERMITIDOS DE METALES PESADOS PARA EL MAIZ EN GRANO	
Contaminante	**Límite máximo en mg/Kg**
Plomo, expresado como Pb	0,2
Cadmio, expresado como Cd	0,1
**NTC 366	

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya,avena y frutos secos

**LIMITES MAXIMOS PERMITIDOS DE MICOTOXINAS PARA EL MAIZ EN GRANO	
Micotoxinas	**Límite máximo en µg/Kg**
Suma de aflatoxinas B_1, B_2, G_1, y G_2	20,0
Ocratoxina A	5,0
Deoxinivalenol[1]	1,750
Fumonisinas (Suma de B_1 y B_2)[1]	4,000
[1]El maíz no elaborado, excepto el destinado a molienda por vía húmeda.	
**NTC 366	

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** 
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:** 
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		