	FICHA TÉCNICA MAZAMORRA.	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA.FT-14
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 04
	Fecha de elaboración: 28/05/2022	**Página** 1 de 5

DENOMINACIÓN LEGAL:	MAZAMORRA	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	MAZAMORRA DE MAIZ	
MARCAS:	LA FRIJOLERA	
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de maíz y harina de maíz. El maíz es un conjunto de granos desgranados y enteros especialmente seleccionado y técnicamente trillado, de color amarillo y el tamaño de grano adecuado para obtener la mazamorra. Maíz limpio que no contenga más de 1% de impurezas. Requisitos que debe cumplir el grano para consumo: No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. Producto Grado 2, según NTC 366 (Cuarta actualización)	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color:	Amarillo o blanco característico del producto
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Dura
	Apariencia:	Grano entero
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Maíz entero amarillo 88%, espesante harina de maíz amarillo 12%	
INFORMACIÓN ADICIONAL DEL ROTULO:	Consumir preferiblemente según preparación descrita, después de abierto consuma en el menor tiempo posible.	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Lámina de polietileno de baja densidad (PEBD), calibre 1.8” colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro, en presentaciones de 250, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco de polipropileno de 50kg. Bolsa paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4”.	
VIDA ÚTIL:	1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica. Fumigación: tres meses, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura ambiente, preferiblemente inferior a 24°C, en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad, y del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.	
CONSUMIDOR POTENCIAL:	Dirigido a todo tipo de consumidor	
EXENCIÓN SANITARIA:	N° 2012022749	
MATERIA (s) PRIMA (s)	Maíz entero blanco y amarillo, harina de maíz amarillo	

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia
	

LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:

Decreto 3075 / 1997	Condiciones higiénicas mínimas sobre BPM en la manipulación de alimentos.
Resolución 2674 / 2013	Modifica parcialmente el decreto 3075 de 1997.
Resolución 5109 / 2005	Etiquetado y Rotulado General.
Resolución 0333 / 2011	Etiquetado y Rotulado Nutricional.
Resolución 4506 / 2013	Contaminantes en alimentos.
Resolución 683 / 2012	Requisitos Higiénicos de materiales en contacto con el alimento.
Resolución 2906 / 2007	Límites máximos de residuos de plaguicidas en el alimento.
Resolución 16379 de 2003	Control metrológico del contenido de producto en preempacados.
NTC 366	Norma técnica para Maíz

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

Requisitos NTC 366	Porcentajes máximos en masa
Humedad	14%
Granos dañados por calor	1.0%
Granos dañados por hongo	1.5%
Granos dañados total	5.0%
Granos partidos	2.0%
Impurezas	1.0%
Aflatoxinas totales	Menor a 20µg/kg
El contenido de residuos de plaguicidas permitidos no debe exceder los límites indicados en el Codex Alimentarius.	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Recuento de mesoaerobios	Hasta 300.000 ufc / gr
NMP de coliformes totales	----------
NMP de coliformes fecales y e. Coli	Menor de 3 / gr
Recuento de mohos y levaduras	Hasta 5000 ufc / gr
Recuento de staphylococco coagulasa positivo	Menor de 100 ufc / gr
Recuento de bacillus cereus	Hasta 1000 ufc / gr
Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs	----------

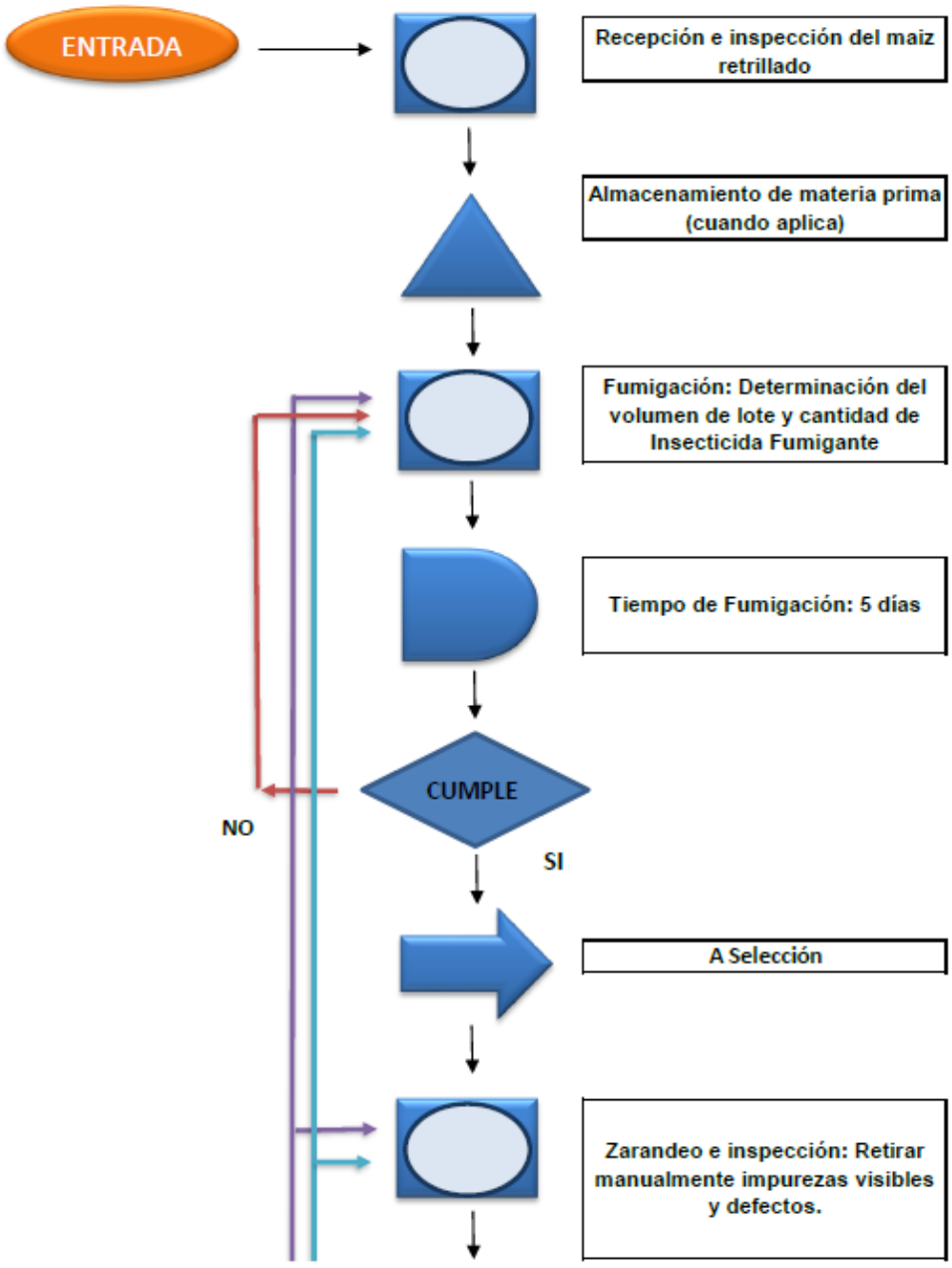
PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

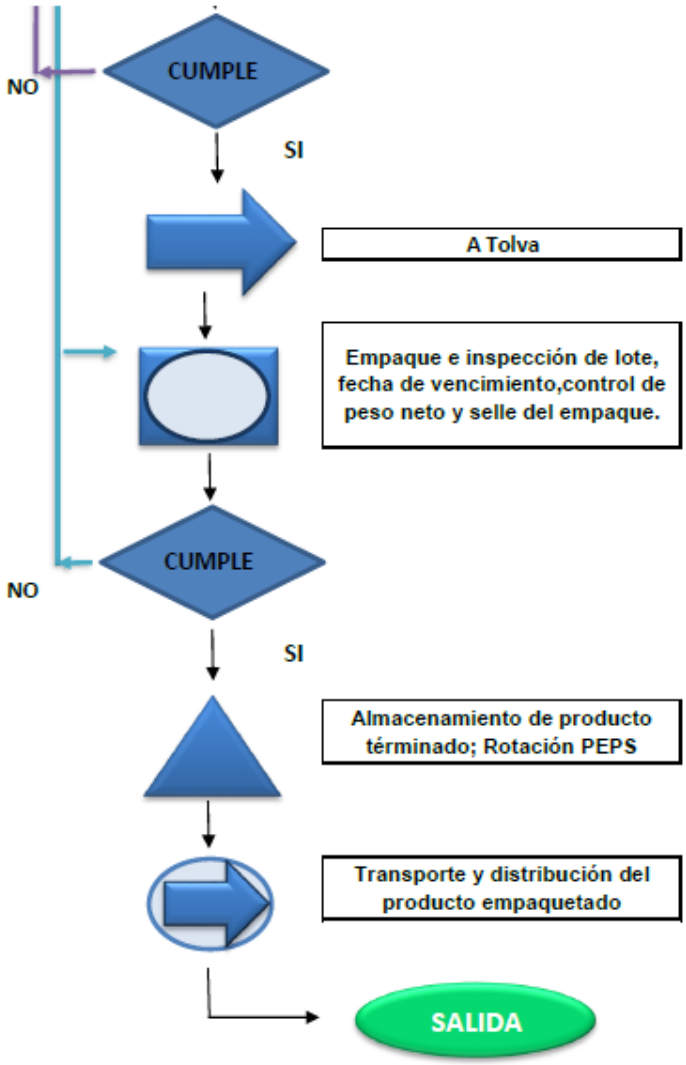
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de granos. Las condiciones de transporte se deben realizar, teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Lave el maíz y remoje durante 12 horas, ponga a hervir 3 tazas de agua en la olla a presión, agregue el maíz y cocínelo a fuego medio, agregue dos litros de agua y una pizca de bicarbonato, deje hervir por 10 min. Diluya la harina en 3 pocillos de agua fría y mezcle con el maíz cocido deje cocinar por 15 minutos revuelva frecuentemente.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES:	Se debe almacenar a temperatura ambiente, preferiblemente inferior a 24°C en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.
CONDICIONES DE RECHAZO:	Grano dañado mayores al 5%, grano contaminado, empaque averiado y producto que, al momento de la entrega, tenga menos de 3 meses de vida útil.
IDENTIFICACION DEL LOTE Y VENCE	Se puede encontrar expresado de dos formas diferentes: **L 21/1 VEN 260523** **LOTE/ 21/1 VENCE /26/05/23** LOTE ó L: Lote 21: Semana del año en que se empacó el producto. /1 Día de la semana en el cual fue empacado (1 a 6) VENCE ó VEN: Vencimiento 26: Día de vencimiento 05: Mes de vencimiento. 23: Últimos dos dígitos del año de vencimiento
DIRECCION DE LA EMPRESA:	Calle 78 N° 46 -112 Bloque 28 Local 10 Central Mayorista
RAZON SOCIAL.	Granos y Cereales la Frijolera S.A.S
NIT:	900431905-4
TELEFONO, E-MAIL:	(4) 2854665 – 3611004 - 2553665 coord.calidad@gyclafrijolera.com

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia
	

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia