HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO







Denominación del producto:
Harina precocida de maíz amarillo.

Marca: AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA, 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA, 24/7 PRIME, FRESCAMPO, FRESH TROPICAL EUROMARKET.

Origen del producto: Colombia

Permiso sanitario: PSA-000210-2016

Composición del producto:
Harina precocida de maíz amarillo: 100%

Presentaciones comerciales:

Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Bultos de 25 kg

Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para las marcas Mercaldas, Mi Día, Rindearepa, Unidos
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para las marcas Areparepa, Choice, Cusco, Éxito, Gran Arepa, Inkarepa, Juana, La Criolla, La Soberana, La Oz, La Vega, Maissísimo, Medalla de Oro, Mercaldas, Morixe, Quicksy, Surtimax, Ta Riko, Ta´Riko, Del Costal, M, M (menor precio x unidad más felicidad), MUA, Savoria, 24/7, 24/7 (veinticuatro 7), 24/7 Prime, La Mantuana, Frescampo, Fresh Tropical Euromarket
- Bolsa tipo ladrillo para las marcas Areparepa, Maissísimo, Inkarepa.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para marcas Rindearepa, Mi Día, La Oz, Del Costal, Mercaldas, Unidos.
- Bolsa Laminada presentación catedral para las marcas Areparepa, Choice, Cusco, Éxito, Gran Arepa, Inkarepa, Juana, La Criolla, La Soberana, La Vega, Maissísimo, Medalla de Oro, Morixe, Quicksy, Surtimax, Ta Riko, Ta´Riko, M, M (menor precio x unidad más felicidad), MUA, Savoria, 24/7, 24/7 (veinticuatro 7), 24/7 Prime, Frescampo, Fresh Tropical Euromarket.
- Bolsa Laminada presentación ladrillo para las marcas Areparepa, Maissísimo, Inkarepa.
- Saco Laminado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminado, secado, molienda y empaque. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc. También puede usarse como materia prima en la industria alimentaria.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz amarillo 100 %.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas

Color: Amarillo homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC:	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar:	1.0% Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano 5a actualización.

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg:	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg:	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg:	1000 µg/Kg Máximo**
Zearalenona, en µg/Kg:	75 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg:	1000 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos
** Valores de referencia según Resolución 3709 de 2015 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos.

Metales pesados

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg:	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg:	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Plaguicidas

Residuos de plaguicidas: (mg/Kg) Menor a límites permitidos**

**Según Resolución 2906 de 2007 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	5	2	300	1000
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	5	2	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	5	0	Ausente	-

En donde:
n Numero de muestras que se van a examinar
m Valor de las muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso
M Valor por encima del cual se rechaza el lote
c Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

Valores de referencia según Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario: Polietileno

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad PEBD pigmentado.
Calibre*:* 2,20 x 10-3 para referencias de 500g y 2,30 x 10-3 pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado presentación catedral

Material: Bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad PEBD más polipropileno biorientado BOPP.
Calibre: 2,80 x 10-3 pulgadas para unidades de 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado presentación ladrillo

Material: Bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad PEBD más polipropileno biorientado BOPP.
Calibre: 2,80 x 10-3 pulgadas para unidades de 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Saco Laminado

Material: Saco laminado de polipropileno – Carbonato de Calcio.
Especificaciones: Ancho: 50 cm, Largo: 80 cm y Peso: 70 g/m^2

Especificaciones del empaque secundario para unidades presentación tipo almohada y catedral

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad PEBD transparente.
Calibre: *1,9 x 10-3 y 2,0 x 10-3 pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.*
Número de unidades por embalaje: Fardos de 24 uds por 500 g, fardos por 20 uds por 1000 g.

Especificaciones del empaque secundario para unidades presentación ladrillo

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad PEBD transparente termoencogible.
Calibre: *2,36 x 10-3 pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.*
Número de unidades por embalaje: Fardos de 24 uds de 500 g, Fardos 20 uds por 1000 g.

BOLSA TIPO ALMOHADA

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
3630	Harina precocida de maíz amarillo Mercaldas x 500 g	*7707189881903*	*47707189881901*
2741	Harina precocida de maíz amarillo Unidos x 500 g	*7707306926241*	-

BOLSA TIPO CATEDRAL

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
3625	Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g	*7702910036256*	47702910362568
4440	Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 500 g	*7702910002084*	*37702910002085*
4437	Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g	*7702910002046*	*37702910002047*
4436	Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g	*7702910002053*	*47702910002051*
4236	Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 500 g	*7701008506770*	*37701008506771*
4238	Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 1000 g	*7701008506756*	*47701008506754*
-	Harina precocida de maíz amarillo Exito x 500 g	*7701001091051*	*17701001091058*
-	Harina precocida de maíz amarillo Exito x 1000 g	*7701001091068*	*17701001091065*
3608	Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 500 g	*7704269107694*	*7704269107691*
3149	Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 1000 g	*7704269105232*	*17704269105239*
-	Harina precocida de maíz amarillo Quicksy x 1000 g	*7700304574933*	-
-	Harina precocida de maíz amarillo La Criolla x 1000 g	*7804671630039*	
-	Harina precocida de maíz amarillo Ta´Riko x 500 g	*2302597230005*	-
14124	Harina precocida de maíz amarillo MUA x 500 g	*7707467429728*	-
14224	Harina precocida de maíz amarillo x La Mantuana 1000 g	-	*8437017350200*

BOLSA TIPO LADRILLO

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
2747	Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g	*7702910662769*	*17702910662766*
2748	Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g	*7702910305208*	*37702910305209*

SACO LAMINADO

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
-	Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 22.5 kg	*7702910420468*	-
-	Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 25 kg	-	-

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la máquina empacadora.
Ej: 27 OCT 26 L 205.

Para saco laminado: La fecha de vencimiento se rotula siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y un número que indica el turno de trabajo.
Ej: 27 MAR 26 L1.

VIDA ÚTIL

Para las referencias 500g y 1000g, 12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

Para las referencias 25 Kg, 5 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

MODO DE CONSUMO

Instrucciones de preparación: Para preparar 5 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, a su gusto, puede agregar a la masa sal, mantequilla y/o queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

Uso no previsto: Desmolde de productos, consumo directo, uso recreativo en fiestas y carnavales.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

ALÉRGENOS

Información alergénica: puede contener trazas de gluten y trazas de soya.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 3 cucharadas (25 g) Número de porciones por envase: Aprox. 20 (para 500g) Número de porciones por envase: Aprox. 40 (para 1000g) Número de porciones por envase: Aprox. 1000 (para 25 kg)		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	354	**88**
Grasa total	3.1 g	0.8 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	19 g
Azúcares totales	1.9 g	0.5 g
Fibra dietaria	7.4 g	1.8 g
Fibra dietaria soluble	1.5 g	0.4 g
Fibra dietaria insoluble	5.9 g	1.5 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	7.8 g	2.0 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.2 mg	0.3 mg
Calcio	3.4 mg	0.8 mg
Zinc	1.4 mg	0.35 mg

SELLOS DE ADVERTENCIA / SELLO POSITIVO



POBLACIÓN OBJETIVO

Niños mayores de 4 y adultos.

CONDICIONES DE RECHAZO

El incumplimiento de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general. Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible. Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo autorizado para **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 2906 de 2007 "Por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje"
Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional"
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano ".
Resolución 4506 de 2013 "Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2674 del 2013 "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos."
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 3709 de 2015, "Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 4506 de 2013 modificada por la Resolución 2671 de 2014".
Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
Resolución 1407 de 2022 "Por la cual se establece los criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano"
Resolución 2492 de 2022 "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

Norma Técnica Colombiana - NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano 5a actualización
Norma Técnica Colombiana - NTC 366 Industrias alimentarias. Maíz en grano para consumo.

INFORMACIÓN GENERAL

FABRICADO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811.022.981 - 7
Oficinas administrativas Cra 57 No. 74-80, Sector ciudadela del Valle, Tel: (604) 444 39 18. Itagüí, Antioquia
Planta de producción: Km 1 Vía a Ciénaga de Oro, Tel: (604) 789 42 13. Cereté, Córdoba.
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
28 de octubre de 2025	Alexander Leal Espitia **Responsable de Calidad**	