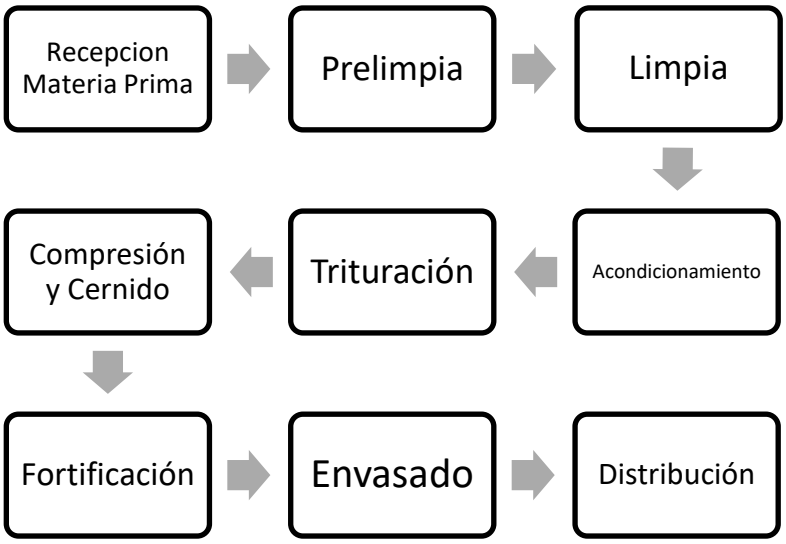
FICHA TÉCNICA HARINA FORTIFICADA DE TRIGO – TRADICIONAL

FCC_06_05

1. Nombre del Producto	Harina De Trigo Fortificada Tradicional Marca: “La Monjita”	
2. Descripción del Alimento / generalidades	Producto obtenido de la molienda de trigos seleccionados para obtener una harina refinada a la cual se le han agregado los micronutrientes de acuerdo a los niveles requeridos por las normas vigentes	
3. Permiso Sanitario	**PSA-0003000-2021**	
4. Ingredientes	Harina de trigo fortificada con Vitamina B3 - Niacina, Hierro, Vitamina B1 - Tiamina, Vitamina B2 – Riboflavina y Vitamina B9 – Ácido Fólico. Fortificación de Harina de Trigo Decreto 1944 de 1996.	
5. Alérgeno	Contiene Gluten	
6. Marco Legal de Cumplimiento	• NTC 267 (Novena Actualización) Norma Técnica Harina de Trigo • Resolución 2674-2013 (BPM) • Fortificación de harina de Trigo Decreto 1944 de 1996. • Vigilada por INVIMA. • Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 29/12/2005 y Res. 810 de 16/06/2021. • Plaguicidas Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas) • Contaminantes Resolución 4506 de 2013 y Res. 3709 de 2015	
7. Características Fisicoquímicas	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Humedad	Máximo: 14.5%
	Proteína	Mínimo: 7.0%
	Cenizas	Máximo: 1.0%
	Acidez	Máximo 70 mg
8. Características Microbiológicas	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Recuento de E. Coli, UFC/ g	<10
	Recuento de aerobios Mesófilos UFC/g	Máximo 200.000
	Recuento de Bacillus Cereus UFC / g.	Máximo 500
	Recuento de Mohos y Levadura UFC / g.	Máximo 3000
	Detección Salmonella / 25 gr	Ausencia
9. Información Nutricional - Fortificación	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/kg**
	Vitamina B3 - Niacina	Mínimo: 55.0
	Hierro	Mínimo: 44.0
	Vitamina B1 - Tiamina	Mínimo: 6.0
	Vitamina B2 – Riboflavina	Mínimo: 4.0
	Vitamina B9 – Ácido Fólico	Mínimo: 1.54

10. Micotoxinas	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN µg/kg**
	Suma de Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	4,0
	Ocratoxina A	3,0
	Deoxinivalenol (DON)	1000,0
	Zearalenona	75,0
11. Metales Pesados	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN mg/kg**
	Plomo (Pb), mg/kg	Máximo 0,20
	Cadmio (Cd), mg/kg	Máximo 0,10
12. Plaguicidas	**PARÁMETRO**	**LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS - LMR (mg/kg)**
	Bifentrin	≤ 0,20
	Butóxido de Piperonilo	≤ 10,00
	Carbarilo	≤ 0,20
	Clormequat	≤ 2,00
	Clorpirifos-Metilo	≤ 2,00
	Clorpirifos	≤ 0,10
	Deltametrin	≤ 0,30
	Diclorvos	≤ 1,00
	Fenvalerato	≤ 0,20
	Imidacloprid	≤ 0,03
	Malation	≤ 0,20
	Metomilo	≤ 0,03
	Permetrin	≤ 0,50
	Bioresmetrin	≤ 1,00
	Diquat	≤ 0,50
	Floruro de sulfurilo	≤ 0,10
13. Características Organolépticas	**Olor:** Característico de la Harina de trigo. Producto libre de olores extraños	
	Sabor: Característico de la Harina de trigo. Producto libre de sabores extraños	
	Apariencia: Polvo, producto suave al tacto, libre de grumos	
	Color: Crema	

14. Vida Útil	6 meses en condiciones de humedad baja en estanterías y bodegas de los comercializadores. Identificación y trazabilidad, en estricto orden numérico **día mes año**
15. Proceso de Elaboración	
16. Presentación, empaque y rotulado	• **SACO FIBRA LAMINADO x 50 kg** • **PACAS x 24 UNID. 500 g EMPAQUE DE PAPEL** Producto empacado en bolsas de papel preformadas de fondo cuadrado en material 100% reciclables y fabricadas con papel con certificación forestal. • **PACAS x 10 UNID. 1000 g EMPAQUE DE PAPEL** Producto empacado en bolsas de papel preformadas de fondo cuadrado en material 100% reciclables y fabricadas con papel con certificación forestal. **Empaque secundario (Pacas):** Consiste en bolsas de polietileno de alta densidad sin impresión o lamina termoencogible de PEMD (polietileno de media densidad), usado para la protección del producto durante el almacenamiento, transporte y distribución. En cada una de las presentaciones se especifica las condiciones de Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 29/12/2005 y Res. 810 de 10/02/2011.
17. Uso previsto, forma de consumo y consumidores potenciales.	Para procesos y productos de galletas, tortas, pizzas, pastas, entre otras. Requiere cocción antes de ser utilizado para consumo humano. Su consumo es adecuado para cualquier edad siempre y cuando no sean intolerantes al gluten o tengan enfermedad celiaca
18. Usos no previstos	Suele usarse para la limpieza de metales y tapizados, para retirar manchas, elaborar plastilina y en fiestas populares.

19. Preparación y Consumo	Añadir en el vaso de la batidora, 1 taza de leche, azúcar al gusto, 3 huevos, 1 taza de harina La Monjita tamizada y una pizca de sal, y mezclar. Reservar la mezcla durante 1 hora en la nevera. Finalmente, en una sartén pequeña, agregar un poco de mantequilla y verter la mezcla para formar el crepes.
20. Condiciones de transporte, almacenamiento, y distribución.	El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos y acondicionados para tal fin, es decir, el vehículo debe estar completamente limpio y seco. Almacenar en lugares limpios, frescos y secos, 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. Ubicar el producto sobre estibas con adecuada separación de la pared (50 cm), no colocar las bolsas de harina en el suelo, ubicar lejos de productos contaminantes tales como insecticidas, detergentes, grasas, y demás sustancias con olor fuerte. No comprimir en demasía la harina. Al forzar los arrumes, cuidar que la harina que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión. Se recomienda garantizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento basados en el método PEPS o FIFO (First in – First out) que facilita una salida inmediata de mercancía primeras entradas, primeras salidas.
21. Datos del Fabricante	**PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.** **Planta Soledad:** Calle 18 11-71 Soledad – Atlántico Tel: (5) 3887562 **www.precocidosdeloriente.com**

22. CUADRO DE APROBACIÓN

	CARGO	NOMBRE	FECHA
ELABORADO POR:	**Administrador de Planta**	**Zaida Osorio Oliveros**	**10/04/2020**
REVISADO POR:	**Gerente de Sucursal**	**Mónica Castiblanco Mantilla**	**10/04/2020**
APROBADO POR:	**Gerente General**	**Nelson Javier Castiblanco Mantilla**	**10/04/2020**

REVISIÓN Y VERIFICACIÓN.
Zaida Osorio Oliveros
Ingeniera Industrial
Administrador de Planta



23. CONTROL DE CAMBIOS		
REVISIÓN	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO**
00	**10/04/2020**	**Emisión del documento**
01	**10/12/2020**	**Se incluyen parámetros como Metales Pesados y Plaguicidas**
02	**05/02/2021**	**Se actualiza descripción del alimenta ítem 2, características organolépticas ítem 12, usos ítem 13, vida útil ítem 14, presentación y envase ítem 15, Condiciones de transporte, almacenamiento y distribución ítem 16**
03	**11/03/2021**	**Se incluye información nutricional**
04	**09/09/2021**	**Se actualiza Permiso Sanitario**
05	**29/06/2023**	**Se incluye proceso de elaboración, información nutricional - fortificación**