NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	ArepaNieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve; Olímpica
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	RSAK10I3504
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays* var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan, así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Maíz, Niacina, Hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.

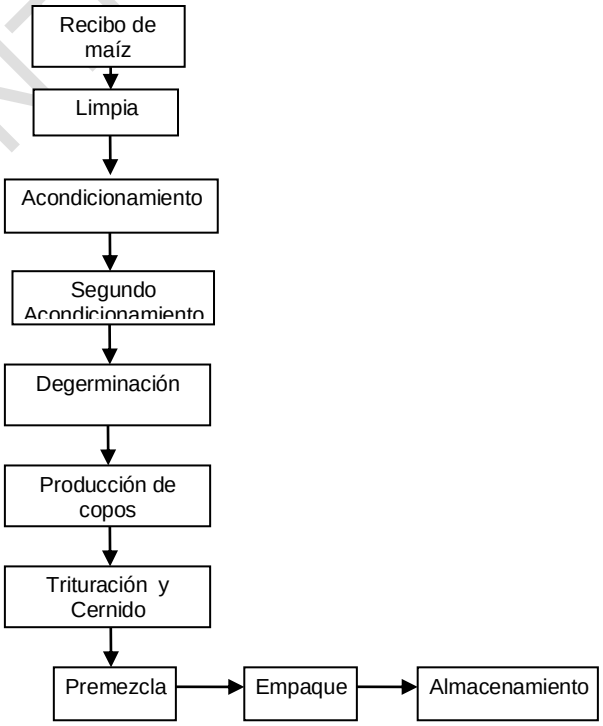
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	DETERMINACIÓN E. COLI /g	MENOR QUE 10
	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	MAXIMO 1000
	RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
	DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 g	AUSENTE

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900ºC –NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm^3/g a 25°C	MINIMO 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**
METALES	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.1
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2

COPIA NO CONTROLADA

	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min 6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B2	Min 4	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina Precocida de Maíz se comercializa en bolsas de polietileno (500g y 1000g) y saco polipropileno laminado (50 Kg). Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras / Bultos x 50 Kg.
PROCESO DE ELABORACIÓN	
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.

COPIA NO CONTROLADA

CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. 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 y fumigación a intervalos regulares.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 3594 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 2906 de 2007
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

COPIA NO CONTROLADA

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY AMAYA

REVISADO POR: COORD. SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
7	2013-09-19	____	Se modifica la unidad en la granulometría a 710 micrones
8	2014-02-04	_____	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9	2015-12-14	____	Se ingresa la marca comercial Masapán La Nieve
10	2016-02-15	____	Se ingresan los requisitos reglamentarios
11	2018-02-14	____	Se incluyen los parámetros para los metales (cadmio y plomo)
12	2018-07-21	____	Se actualiza los valores de las concentraciones de las vitaminas y adición de hierro. Se modifica el nombre del producto por adición de hierro.
13	2019-07-24	___	Se elimina la marca Juana de Origen

COPIA NO CONTROLADA