FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – HARINA DE TRIGO LA NIEVE FORTIFICADA

DEFINICIÓN	Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo *triticum aestivum L.* ó trigo ramificado *Triticum compactum Host* o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro.
SIN ADITIVOS	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad : 14.15 % Hierro en Harina 64.2 mg Fe/Kg Cenizas : 0.64 Base Seca Proteína kjeldahl: 14.06 Base Seca Fibra : 0.54% Grasa : 1.13 % Carbohidratos : 70.02 % Absorción : 56 % Gluten Húmedo : 30 % Gluten seco: 10. % Granulometría pasa a través de tamiz212 μ.: 98 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Mohos y levaduras / gr: 1000 – 5000 Recuento de Aerobios Mesofilos UFC /gr: 200.000 – 300.000 Detección de Salmonella /25 g: AUSENTE Recuento de S. Aureus coagulasa positiva: < 100 Detección de E. Coli / g: AUSENTE Recuento de Bacillus Cereus: 700 – 1.000
CARACTERÍSTICAS REOLOGICAS	Tenacidad (P) : 50 – 120 Elasticidad (L) : 70– 140 Hinchamiento (G): 17 – 25 Característica Panificable (P/G) : 2,0 – 7,0 Equilibrio (P/L) : 0,3 – 1,5 Fuerza (W x 10^{-4}) : > 180
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color blanco característico, sabor y aroma característico, textura suave y apariencia general del producto: polvo fino, libre de insectos, gorgojos, larvas o fragmentos de palos, espigas y mugre o cascarillas.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – HARINA DE TRIGO LA NIEVE FORTIFICADA

CARACTERÍSTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO	Producto no perecedero, manténgase alejado de olores fuertes y en lugar libre de humedad.
APORTE CALÓRICO	346.49Kcal/ 100 g.
APORTE DE MICRONUTRIENTES EN 1 KG DE HARINA DE TRIGO	Vitamina B1: 6 mg Vitamina B2: 4 mg Niacina: 55mg Ácido Fólico: 1,5mg Hierro: 44mg
PRESENTACION	BOLSA POR 500g Pacas por: 12.5K
Determinación cualitativa de residuos plagicidas	Negativo
	Fragmentos de insectos 3 U/50g Pelos de roedor 0 Fragmentos de larvas 0
VIDA ÚTIL ESPERADA	6 meses en las condiciones de almacenamiento recomendadas.
INFORMACION ADICIONAL	Calcio 33.91 mg/100g Plomo 0.024 mg/Kg Cadmio menor a 0.01 mg/Kg Aflatoxina B1 B2, G1, G2 ND. OcratoxinaA ND. Zearalenonana menor a 20 micro gramo/Kg. Fumonisina menor a 50 micro gramo/Kg. DON menor a 625 micro gramo/Kg.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – HARINA DE TRIGO LA NIEVE FORTIFICADA

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	**1. PRIMARIO:** **TIPO DE MATERIAL:** Bolsa de polipropileno laminado **CALIBRE:1.7 mils** **DIMENSIONES:** 44*66 cm **CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS:** empaque que permite aireación del producto y mantiene las características internas de la harina. La fecha de fabricación y vencimiento. En el empaque primario está impreso el rótulo el cual contiene la información establecida en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO	El producto debe protegerse del contacto con el agua durante su transporte y almacenamiento, mantenerse en un lugar fresco alejado de olores fuertes y de roedores.
FIRMA DEL PROPONENTE	Mb. Iglees Parra Aragon JEFE CONTROL DE CALIDAD FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Carrera 22 Nº 14 –12, teléfono: 3513688