PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO TRADICIONAL FORTIFICADA

FCC_06_03

1. Nombre Del Producto	Harina De Trigo Fortificada “La Monjita” – Tradicional	
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 y agentes de tratamiento de harina de acuerdo a los niveles permitidos por las especificaciones de las normas vigentes	
3. Registro Sanitario	**RSIAJ14M00291**	
4. Marco Legal de cumplimiento	• Normatividad: NTC 267 (Novena Actualización) • Durante proceso molienda Resolución 2674-2013. • 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. 288 de 31/01/08. • Plaguicidas Resolución 2906 de 2007	
5. Ingredientes de Fortificación	Harina de trigo fortificada con Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4mg/kg), Vitamina B3 (55 mg/kg), Vitamina B9 (1,54 mg/kg), Hierro (44 mg/kg). Fortificación de Harina de Trigo Decreto 1944 DE 1996.	
6. Características fisicoquímicas	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Humedad	Máximo: 14.5%
	Proteína	Mínimo: 7.0%
	Cenizas	Máximo: 1,0
	Acidez	Máximo: 70mg
7. Características microbiológicas	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Recuento de E. Coli, UFC/ g	Máximo 10
	Recuento de Staphylococcus Aureus, Coagulasa (+)/ g	Máximo 100
	Recuento de Bacillus Cereus UFC / g.	Máximo 500
	Recuento de Mohos y Levadura UFC / g.	Máximo 3.000
	Detección Salmonella / 25 g:	Ausencia
	Recuento de aerobios Mesofilos UFC/g	Máximo 200.000
8. Micotoxinas	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN µg/kg**
	Aflatoxina B1	2,0
	Suma de Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	4,0
	Ocratoxina A	3,0
	Deoxinivalenol (DON)	1000
	Zearalenona	75
9. Metales Pesados	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN mg/kg**
	Cadmio (Cd), mg/kg	Máximo 0,20
	Plomo (Pb), mg/kg	Máximo 0,20

Harina de Trigo La Monjita

	PLAGUICIDA	LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS - LMR (mg/kg)
10. Plaguicidas	Butóxido de Piperonilo	10,00
	Carbaril	0,20
	Clorpirifos-Metilo	2,00
	Clorpirifos	0,10
	Deltametrin	0,30
	Diclorvos	1,00
	Imidacloprid	0,03
	Malation	0,20
	Permetrin	0,50
	Metomilo	0,03

11. Información Nutricional: *Soporte científico Laboratorio de Alimentos – CICTA-*



Información Nutricional
Tamaño por porción 2 cucharada (30 g)
Porciones por envase Aprox. 17

Cantidad por porción	
Calorías 100	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 22 g	**7%**
Fibra dietaria <1 g	2%
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Presentación 500 grs



Información Nutricional
Tamaño por porción 2 cucharada (30 g)
Porciones por envase Aprox. 33

Cantidad por porción	
Calorías 100	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 22 g	**7%**
Fibra dietaria <1 g	2%
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Presentación 1.000 grs



Información Nutricional
Tamaño por porción 2 cucharada (30 g)
Porciones por envase Aprox. 1667

Cantidad por porción	
Calorías 100	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 22 g	**7%**
Fibra dietaria <1 g	2%
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Presentación 50 Kilos

Harina de La Morita

12. Alérgenos	Contiene Gluten
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. ***Usos***	Para procesos y productos de galletas, tortas, pizzas, entre otras.
15. Vida Útil	6 meses
16. Presentación y Envase	• **SACO FIBRA LAMINADO x 50 Kilos** • **PACAS x 24 UNID. 500 grs 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 grs EMPAQUE DE PAPEL** Producto empacado en bolsas de papel preformadas de fondo cuadrado en material 100% reciclables y fabricadas con papel con certificación forestal. En el empaque primario está impreso el rótulo el cual contiene la información establecida en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social.
17. 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, 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. Tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.

Harina de Trigo La Monjita

18.Datos del Fabricante	**PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.** **Planta Soledad:** Calle 18 11-71 Soledad – Atlántico Tel: (5) 3887562 **www.precocidosdeloriente.com**

19. 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



20. 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**

Harina de Trigo La Monjita