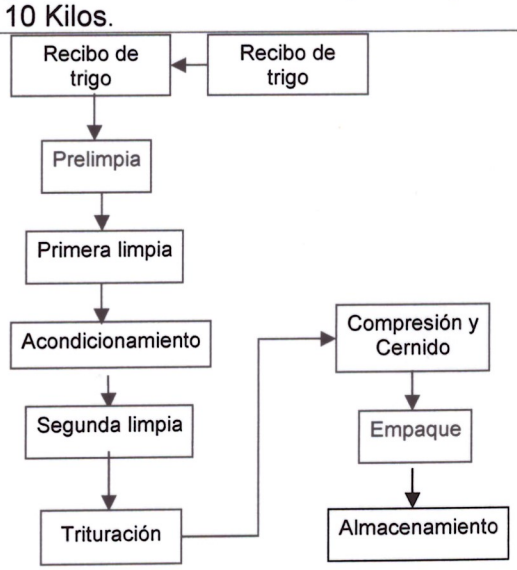
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada tradicional. La Nieve, La Espiga Antioqueña, La Insuperable
NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo. (Triticum aestivum L.)
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Vitamina B1, Vitamina B2, niacina, hierro, ácido fólico

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200 000-300 000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella / 25 g	Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1000

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	**METODO**
COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad, en fracción en masa, expresada en %.	Máx. 14.5	Secado a 130ºC – NTC 529
	Cenizas, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Máx. 1.0	Incineración a 900ºC NTC 3806
	Proteína, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Min 7.8	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	Gluten seco (%)	Mínimo 8.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría (%) (malla 212 µ)	Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 µ)	NTC 267

METALES	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	HIERRO	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	VITAMINA B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	VITAMINA B2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	ÁCIDO FÓLICO (mg/kg)	Min 1.54	HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos.		
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que 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.		

CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	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. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. 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.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020, Resolución 2906 de 2007

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: YENNY AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE Y FIRMA: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
1	2006-08-24	4 5 6.1	Se incluyen modificaciones de ciertos parámetros de Microbiología, tomando como base la NTC 1055 Cuarta Actualización. Se incluye numeral 5.1 Empaque, para incluir el material utilizado para empacar las pastas. Se incluye tiempo de vida útil del producto.
2	2009-05-07	_	Se colocaron los rangos en los valores de referencia de cada microorganismo
3	2011-05-25	_	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S
4	2011-11-30	_	Se modifica la vida útil a 10 meses
5	2012-01-30	_	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
6	2017-04-04	_	Se actualiza la normatividad reglamentaria. Se eliminó el requisito de stafilococcus
7	2018-07-21	_	Se actualizó el permiso sanitario
8	2018-11-03	__	Se adicionó la marca La Insuperable. Se modificó la proteína de min 7 a min 7.8. Se modificó el gluten seco de min 7 a min 8.
9	2020-05-14	_	Se especifica el tipo de trigo (Triticum aestivum L.) Se especifica las unidades de los parámetros de composición química
10	2021-03-06	_	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020