HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Denominación del producto:
Harina precocida de maíz blanco.

Marca: AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7)

Origen del producto: Colombia

Permiso sanitario: PSA-000210-2016

Composición del producto:
Harina precocida de maíz blanco 100%

Presentaciones comerciales:

Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Paquetes de 100 g por 90 uds
Bultos de 22.5 kg

Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para las marcas Areparepa x 100g, Rindearepa, Mi Día.

- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para las marcas Areparepa La Soberana, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, L Oz, Morixe, Quicksy, Juana, La Criolla, Ta´Riko, Cusco, Del Costal, M, M (menor precio x unidad más felicidad), MUA, Savoria., 24/7, 24/7 (veinticuatro 7)

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para marcas Rindearepa, Mi Día, La Oz, De Costal
- Bolsa Laminada para las marcas Areparepa, La Soberana, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de oro, Éxito, Morixe, Quicksy, Juana, La Criolla, Ta´Riko, Cusco, M, M (menor precio x unidad más felicidad), MUA, Savoria., 24/7, 24/7 (veinticuatro 7).

- Saco laminado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminado, secado, molienda y empaque. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas

Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3 /g) a 25ºC:	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar:	1.0% Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano 5a actualización.

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg:	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg:	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg:	1000,0 µg/Kg Máximo**
Zearalenona, en µg/Kg:	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg:	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos
** Valores de referencia según Resolución 3709 de 2015 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos.

Metales pesados

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg:	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg:	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Plaguicidas

Residuos de plaguicidas: (mg/Kg) Menor a límites permitidos**

**Según Resolución 2906 de 2007 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	5	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	5	2	300	1000
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	5	2	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	5	0	Ausente	-

En donde:
n Numero de muestras que se van a examinar
m Valor de las muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso
M Valor por encima del cual se rechaza el lote
c Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

Valores de referencia según Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario: Polietileno

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre*:* 2,20 x 10-3 para referencias de 500g y 2,30 x 10-3 pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado

Material: Bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado.
Calibre: 2,80 x 10-3 pulgadas para unidades de 100g, 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Saco Laminado

Material: Saco laminada de polipropileno – Carbonato de Calcio.
Especificaciones: Ancho: 50 cm, Largo: 72 cm y Peso: 54.3 g

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: *1,9 x 10-3 y 2,0 x 10-3 pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.*
Número de unidades por embalaje: Fardos de 24 uds de 500 g, Fardos 20 uds por 1000 g, Fardos de 90 uds por 100 g.

BOLSA TIPO ALMOHADA

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
-	Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 500 g	*7709995002664*	*37709995002665*
-	Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 1000 g	*7709995002657*	*47709995002655*
-	Harina precocida de maíz blanco Mi Día x 500 g	*7705946009065*	*47705946009063*
7369	Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 100 g	*7702910469887*	*17702910469884*

BOLSA TIPO CATEDRAL

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
4442	Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g	7702910002077	37702910002078
4441	Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g	*7702910002091*	*47702910002099*
4266	Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g	*7702910002015*	7702910002016
4438	*Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g*	7702910002022	47702910002020
4664	Harina precocida de maíz blanco Inkarepa x 1000 g	*7759473000019*	-
4617	Harina precocida de maíz blanco Gran Arepa x 1000 g	*7804601443999*	-
4235	Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 500 g	*7701008506787*	37701008506788
4237	Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 1000 g	*7701008506763*	*47701008506761*
-	Harina precocida de maíz blanco Exito x 500 g	7701001091037	*17701001091034*
-	Harina precocida de maíz blanco Exito x 1000 g	*7701001091044*	*17701001091041*
3609	Harina precocida de maíz blanco La Oz x 500 g	*7704269107700*	*17704269107707*
3148	Harina precocida de maíz blanco La Oz x 1000 g	*7704269105249*	*17704269105246*
5363	Harina precocida de maíz blanco Morixe x 1000 g	*7790199603368*	*17790199603365*
6388	Harina precocida de maíz blanco Quicksy x 1000 g	*7700304186969*	*17700304186966*
6766	Harina precocida de maíz blanco Juana x 1000 g	*7707325840085*	-
6762	Harina precocida de maíz blanco La Criolla x 1000 g	7804671630022	-
12555	Harina precocida de maíz blanco Ta´Riko x 500 g	*2302597220006*	-
12556	Harina precocida de maíz blanco Ta´Riko x 1000 g	*2302597240004*	-
13034	Harina precocida de maíz blanco Cusco x 1000 g	*0769602445519*	-
14122	Harina precocida de maíz blanco MUA x 500 g	*7707467422064*	-
-	Harina precocida de maíz blanco 24/7 x 500 g	*2025000088931*	-
-	Harina precocida de maíz blanco 24/7 x 1000 g	*2025000088610*	-

SACO LAMINADO

Ítem	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
-	Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 22.5 kg	*7702910325749*	-

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la máquina empacadora.
Ej: 21 JUN 25 L 205.

Para saco laminado: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y un número que indica el turno de trabajo.
Ej: 21 JUN 25 L2.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

MODO DE CONSUMO

Instrucciones de preparación: Para preparar 5 arepas delgadas:
1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, a su gusto, puede agregar a la masa sal, mantequilla y/o queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5.Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible..

ALÉRGENOS

Información alergénica: puede contener trazas de gluten y trazas de soya.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 3 cucharadas (25 g) Número de porciones por envase: Aprox. 900 (para 22.5kg) Número de porciones por envase: Aprox. 40 (para 1000g) Número de porciones por envase: Aprox. 20 (para 500g)		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	344	**86**
Grasa total	2.5 g	0.6 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	19 g
Fibra dietaria	9.0 g	2.2 g
Fibra dietaria soluble	2.1 g	0.5 g
Fibra dietaria insoluble	6.8 g	1.7 g
Azúcares totales	1.9 g	0.5 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	7.3 g	1.8 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.1 mg	0.28 mg
Calcio	4.8 mg	1.2 mg
Zinc	1.1 mg	0.29 mg

SELLOS DE ADVERTENCIA / SELLO POSITIVO



POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población. En infantes (Menores de 1 año) se recomienda consultar con su pediatra o profesional en salud asignado.

CONDICIONES DE RECHAZO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general. Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible. Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo autorizado para **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 2906 de 2007 "Por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje"
Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano ".
Resolución 4506 de 2013 "Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2674 del 2013 "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos."
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 3709 de 2015, "Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 4506 de 2013 modificada por la Resolución 2671 de 2014".
Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
Resolución 1407 de 2022 "Por la cual se establece los criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinadas a consumo humano"
Resolución 2492 de 2022 Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"
Norma Técnica Colombiana - NTC 3594 Harina precocida de maíz para consumo humano 5a actualización
Norma Técnica Colombiana - NTC 366 Industrias alimentarias. Maíz en grano para consumo.

INFORMACIÓN GENERAL

FABRICADO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811.022.981 - 7
Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Sector ciudadela del Valle, Tel: (604) 444 39 18. Itagüí, Antioquia
Planta de producción: Km 1 Vía a Ciénaga de Oro, Tel: (604) 764 24 24. Cereté, Córdoba.
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
17 de junio de 2024	Luis Hernández Bula **Responsable de Calidad**	