SuDespensa Barragán S.A.	**FICHA TECNICA**		**FP - BPM - 001** **VERSION:005** **17/12/2020**
NIT: 830111367-5 **NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)**	**FECULA DE MAIZ**	**DESCRIPCIÓN**	Almidón o fécula de maíz es el producto obtenido por molienda humedad del grano de maíz (Zea Mays) y que corresponde a un polímero constituido de grupos anhidro de α D-glucosa no contiene aditivos.
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 601448 2515 ORIGEN: PARAGUAY		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	NSA-0015480-2024		
PRESENTACION COMERCIAL	500gr, 25kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano 100% NATURAL . No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar fecula de maiz caliente o fria : 1. precalienta el horno a 175°c. engrrasa y en harina un par de charolas para hornear. 2. cierne la fécula de maíz y el polvo para hornear en un recipiente. 3.bate la mantequilla en unrazón amplio hasta cremar. sin dejar de batir, la mezcla anterior, luego el azúcar y huevos, añade un poco de harina de trigo, solo la suficiente como para obtener una masa manejable. 4. forma bolitas de masa del tamaño de una nuez y colócalas en las charolas, separadas entre si, hornear durante 20min aproximadamente o hasta que esten dorados y firmes.		

INFORMACION FISICO-QUIMICA Y MICROBIOLOGICA

CARACTERISTICA

Apariencia: FECULA DE MAIZ. Producto en polvo fino
Olor: Característico.
Color: Blanco, ligeramente amarillento.
Sabor: Ligeramente ácido almidonoso.
Aspecto: Polvo fino, homogéneo.
Solubilidad: Es insuluble en agua, alcohol y éter.

FISICO-QUIMICAS

TIPO	NIVELES (%)
pH	5.0…7.0
HUMEDAD	Max. 14%
TAMAÑO DE LAS PARTICULAS	pases/ cross 99%, mesh #100.
ACIDEZ	Max. 3,0ml
PROTEINA	Max. 0,50%
LIPIDOS	Max. 0,20%
PULPA	Max. 0,5ml
CENIZAS	Max. 0,20%
VISCOSIDAD	Min.120 cp. (5%)
PUNTO GEL	60°C a 70°C
DIÓXIDO DE AZUFRE	50pp Max
SENSIBILIDAD ALCALINA	Min. 38 Max. 62 / 100ml
PARTICULAS EXTRAÑAS	AUSENTE
ARSÉNICO	AUSENTE
PLOMO	AUSENTE

MICROBIOLOGICO

ENSAYOS	ESPECIFICACIONES
Aerobios mesófilos	<50.000 UFC/g**
Hongos y levaduras	<1000 UFC/g*
Coliformes totales	Ausencia*
E. Coli	<10 UFC/g*
Bacillus cereus	<3000 UFC/g*
Salmonella spp	Ausencia/25g

INFORMACION AFLATOXINA

Sustancia Activas	pg/kg
Aflatoxina M1	No detectable

INFORMACION DE PESTICIDAS

Sustancia Activas	mg/kg
2,4'-DDD	No detectable
2,4'-DDE	No detectable
2,4'-DDT	No detectable
4,4'-DDD	No detectable
4,4'-DDE	No detectable
4,4'-DDT	No detectable
Aldrin	No detectable
Alfa Endosulfan	No detectable
Alfa-HCH	No detectable
Beta Endosulfan	No detectable
Beta -HCH	No detectable
BHC	No detectable
Clorotalonil	No detectable
Dieldrin	No detectable
Endosulfan Sulfato	No detectable
Endrin	No detectable
Etridazole	No detectable
Gamma-HCH	No detectable
Heptacloro	No detectable
Heptacloro Epoxido A	No detectable
Heptacloro Epoxido B	No detectable
Metoxicloro	No detectable
Propanil	No detectable

INFORMACION DE MICOTOXINAS

Sustancia Activas	mg/kg
Aflatoxina B1	No detectable
Aflatoxina B2	No detectable
Aflatoxina G1	No detectable
Aflatoxina G2	No detectable
Deoxinivalenol	No detectable
Fumonisina B1	No detectable
Fumonisina B2	No detectable
Ochratoxina A	No detectable
Zearalenona	No detectable

INFORMACION DE METALES PESADOS

Sustancia Activas	mg/kg
Arsénico	No detectable
Cadmio	No detectable
Cobalto	No detectable
Cromo	No detectable
Hierro	No detectable
Mercurio	No detectable
Plomo	No detectable

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción: 2 Cucharaditas (10 g)
Número de porciones por envase: 50 aprox

	Por 100 g	Por Porción
Calorías (Kcal)	**361**	**36**
Grasa total	0,6 g	0,1 g
Grasa saturada	**0,5 g**	**0,1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	89 g	8,9 g
Fibra dietaria	1,3 g	0,1 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Az. añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	0,5 g	0,1 g
Sodio	**18 mg**	**1,8 mg**

No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Calcio, Hierro y Zinc.

PINCIPALES APLICACIONES DEL PRODUCTO	Almidon de maíz se utiliza en varios segmentos industriales, las principales aplicaciones: fabricación de papel, corrugados, tejidos,adhesivos, tintas, enbutidos de carnes, cerveceras, cosméticos, confiterías
ALMACENAMIENTO	Almacene en un lugar fresco y seco, en envases cerrados. Tiempo de almacenamiento recomendado: 2 años. Se utiliza como envase primario las siguientes empaques: enbolsado en bolsa Big Bag 675kg, 850kg, 1250kg, 1300kg, y de 1325kg; enbolsado en bolsa de 25kg (bolsas de papel kraft con doble forro).
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 926 de 2016, Ultima Actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 810 de 2021, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: **Realizó:** Carlos Baquero



Coordinador de Calidad

Nombre: Carlos Baquero

