	ESPECIFICACIONES TECNICAS HARINA DE TRIGO INDUPAN ESPECIAL FORTIFICADA	**VERSION 2** **10-07-2020**

NOMBRE DEL FABRICANTE	HARINERA INDUPAN S.A.S
NUMERO DE NIT	800161555-8
CATEGORIA DEL PRODUCTO	Producto alimenticio no perecedero
Nombre Genérico y Comercial del Alimento	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA PANIFICACION, NOMBRE COMERCIAL HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA PANIFICACIÓN MARCA INDUPAN, CONTIENE GLUTEN NATURAL.
MARCA DEL PRODUCTO	LA NIEVE
NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001463-2018
DESCRIPCION DEL ALIMENTO	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.
Características Organolépticas	Textura: Material partículado fino y suelto. Color: Blanco Característico. Olor: Inoloro Sabor: Insaboro Apariencia: Suelta uniforme.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Trigo, fortificada con vitamina B1 6 mg, vitamina B2 4 mg, Niacina 55mg, Ácido fólico 1,54 mg y hierro 44mg.
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: **NTC 267 8° ACTUALIZACION Y METODO** Resolución 2674 de 2013 Y demás reglamentación que modifique las normas citadas.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	

PARAMETROS (Unidades)	**VALOR REFERENCIA NTC 267**
Recuento. Aerobios mesófilos (UFC/g)	200.000 – 300.000
Recuento. De Mohos y Levaduras (UFC/g)	3000 -5000
Detección de *E. Coli*	<10
Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo (UFC/ g)	<100
Ausencia/Presencia de *Salmonella sp*/(25 g.)	Ausente
Recuento de *Escherichia coli* (UFC/g)	Ausencia
Determinación *Bacillus Cereus* (UFC/g/ml)	<100

COMPOSICION QUIMICA

ENSAYO	PARAMETRO
Proteína (g/100g)	12
Humedad (g/100g)	13,5 – 14,5
Gluten humedo (%)	› 27.5
Gluten Seco (%)	› 7
Cenizas (%)	0,55 - 0.65
Granulometría (%) 212 µ	98% pasa por tamiz 212 µ
Falling Number (seg)	NR

INFORMACION NUTRICIONAL *CADA 100 g

PARAMETRO	RESULTADO
Grasa (g/100g)	0.43
Proteína (g/100g) Kjeldahl	13.55
Carbohidratos (g/100g)	71.50
Aporte Calórico (Kcal/100g)	359.91
Calcio (mg/100g)	23.152
Hierro (mg/100g)	53.444

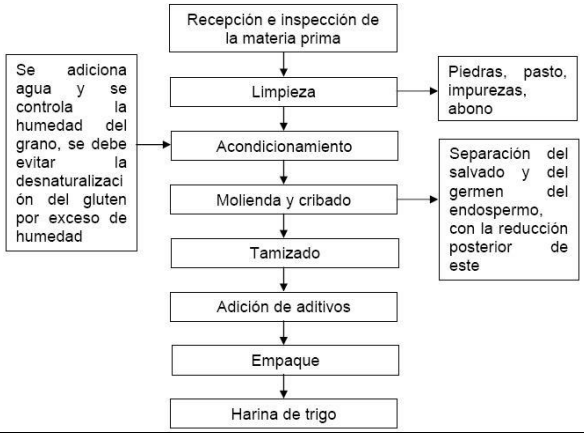
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

La Harina de Trigo se comercializa en
lonas de polipropileno laminado calibre 1.7 mils, dimensiones de 101* 60 cm las siguientes

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.

PROCESO DE ELABORACION



VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO

La vida útil de la harina de trigo es de nueve (9) meses en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo. La fecha de vencimiento debe ir impresa en el empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE: los vehículos de transporte son apto y cumplen con la resolución 2674 de 2013.
ALMACENAMIENTO: el producto debe protegerse del contacto con el agua y debe estar sobre estibas a Temperatura ambiente, Humedad

Y CONSERVACIÓN	relativa optima de (60%-65%) e inferior a 80%. **CONSERVACIÓN:** mantenerse en un lugar fresco alejado de olores fuertes y de roedores.
PRESENTACIONES	arroba por 25 unidades de 500 g cada una.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Durante la distribución se debe tener en cuenta manipular el producto de tal forma que no se altere el empaque. El vehículo debe ser apto para transporte de alimentos cumpliendo con el resolución 2674 de 2013.
DIRECCIÓY TELEFONO DEL FABRICANTE	Carrera 22 Nº 14-12 teléfono: 3513688 Ext 124 (controlcalidad@indupan.com) Bogotá D.C

APROBADO POR: JEFE CONTROL CALIDAD



NOMBRE Y FIRMA: IGLEES PAOLA PARRA ARAGON