PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.

FICHA TÉCNICA HARINA FORTIFICADA DE TRIGO PARA PANIFICACIÓN

FCC_08_04

1. Nombre del Producto	Harina De Trigo Fortificada “La Monjita” – Panificación	
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 harinas de acuerdo a los niveles permitidos por las especificaciones de las normas vigentes	
3. Permiso Sanitario	**PSA-0003000-2021**	
4. Ingredientes	Harina de trigo fortificada con Vitamina B3 (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Vitamina B9 (1,54 mg/kg). Fortificación de Harina de Trigo Decreto 1944 DE 1996.	
5. Aditivos para tratamiento de harina para panificación	Se le adicionan Ácido Ascórbico y complejos enzimáticos para mejorar sus características panaderas.	
6. Alérgeno	Contiene Gluten	
7. Marco Legal de Cumplimiento	• NTC 267 (Novena Actualización) Norma Técnica Harina de Trigo • Resolución 2674-2013 (BPM) • 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. 333 de 10/02/2011. • Plaguicidas Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas) • Contaminantes Resolución 4506 de 2013 y Res. 3709 de 2015	
8. Características Fisicoquímicas	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Humedad	Máximo: 14.5%
	Proteína	Mínimo: 7.0%
	Cenizas	Máximo: 1.0%
	Acidez	Máximo 70 mg
	Gluten Húmedo	Mínimo: 20%
	Gluten Seco	Mínimo: 7%
	Falling Number	250 – 450 Segundos
9. Datos Generales de Panificación	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Absorción	Mínimo 35
	Fuerza	Mínimo 250
	Tenacidad	Mínimo 80
	Extensibilidad	Mínimo 80
	Equilibrio	Mínimo 0,5
	Plasticidad	Mínimo 10

	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA
10. Características Microbiológicas	Recuento de E. Coli, UFC/ g	<10
	Recuento de aerobios Mesófilos UFC/g	Máximo 200.000
	Recuento de Bacillus Cereus UFC / g.	Máximo 500
	Recuento de Mohos y Levadura UFC / g.	Máximo 3000
	Detección Salmonella / 25 gr	Ausencia

11. Información Nutricional

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 kg

Información Nutricional
Tamaño por porción 2 cucharada (30 g)
Porciones por envase Aprox. 833

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 25 kg

Soporte Nutricional: Laboratorios de Alimentos CICTA

	PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO EN µg/kg
12. Micotoxinas	Suma de Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	4,0
	Ocratoxina A	3,0
	Deoxinivalenol (DON)	1000,0
	Zearalenona	75,0

	PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO EN mg/kg
11. Metales Pesados	Plomo (Pb), mg/kg	Máximo 0,20
	Cadmio (Cd), mg/kg	Máximo 0,10

	PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS - LMR (mg/kg)
12. Plaguicidas	Bifentrin	≤ 0,20
	Butóxido de Piperonilo	≤ 10,00
	Carbarilo	≤ 0,20
	Clormequat	≤ 2,00

	Clorpirifos-Metilo	≤ 2,00
	Clorpirifos	≤ 0,10
	Deltametrin	≤ 0,30
	Diclorvos	≤ 1,00
	Fenvalerato	≤ 0,20
	Imidacloprid	≤ 0,03
	Malation	≤ 0,20
	Metomilo	≤ 0,03
	Permetrin	≤ 0,50
	Bioresmetrin	≤ 1,00
	Diquat	≤ 0,50
	Floruro de sulfurilo	≤ 0,10
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. Vida Útil	6 meses en condiciones de humedad baja en estanterías y bodegas de los comercializadores. Identificación y trazabilidad, en estricto orden numérico **día mes año**	
15. Presentación, empaque y rotulado	• **SACO PAPEL KRAFF 3 CAPAS x 50 kilos y 25 Kilos** • **SACO FIBRA LAMINADO x 50 Kilos** En cada una de las presentaciones se especifica las condiciones de Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 29/12/2005	
16. Uso previsto, forma de consumo y consumidores potenciales.	Para procesos panificables. Requiere cocción antes de ser utilizado para consumo humano. Su consumo es adecuado para cualquier edad siempre y cuando no sean intolerantes al gluten o tengan enfermedad celiaca	
17. Usos no previstos	Suele usarse para la limpieza de metales y tapizados, para retirar manchas, elaborar plastilina y en fiestas populares.	

18. Preparación y Consumo	Agregar 325 ml de agua templada en un recipiente, añadir 15 g de levadura fresca y 10 g de azúcar, remover hasta que se integren por completo. Luego, agregar 250 g de harina de trigo para panificación y 45 ml de aceite de oliva; mezclar bien y dejar reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente, cubriendo el recipiente con un trapo limpio. La masa crecerá ligeramente y se llenará de burbujas. Transcurrido el tiempo de reposo incorporar 250 g más de harina, 10 g de sal y mezclar hasta que la masa esté muy espesa. Amasar durante un par de minutos, formar una bola con la masa y colocar sobre una bandeja de horno engrasada. Precalentar el horno a 200 °C y hornear el pan por 45 minutos.
19. 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 (50 cm), 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. Se recomienda garantizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento basados en el método PEPS o FIFO (First in – First out) que facilita una salida inmediata de mercancía primeras entradas, primeras salidas.
20. Datos del Fabricante	**PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.** **Planta Soledad:** Calle 18 11-71 Soledad – Atlántico Tel: (5) 3887562 **www.precocidosdeloriente.com**

21. 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

22. 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 14, usos ítem 15, vida útil ítem 17, presentación y envase ítem 18, Condiciones de transporte, almacenamiento y distribución ítem 19
03	11/03/2021	Se incluye información nutricional
04	09/09/2021	Se actualiza Permiso Sanitario