

|                                                                                 |                                                                                    |                                     |                                       |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|  | <b>PRODUCTORA COLOMBIANA DE HARINAS</b><br><b>PROCOHARINAS S.A.S.</b>              |                                     |                                       | Código CL - CC - 12 |
|                                                                                 | <b>FICHA TÉCNICA: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA</b><br><b>VARIEDAD: PANIFICACIÓN</b> |                                     |                                       |                     |
|                                                                                 | Versión: 9                                                                         | Fecha de elaboración: enero de 2005 | Fecha de actualización: enero de 2022 | Página 1 de 1       |

|             |    |                            |           |                             |           |
|-------------|----|----------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|
| <b>LOTE</b> | 92 | <b>FECHA DE PRODUCCIÓN</b> | 15-sep-22 | <b>FECHA DE VENCIMIENTO</b> | 15-mar-23 |
|-------------|----|----------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|

### 1. DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN

Producto elaborado a partir de trigos duros importados 100% puros (cereal que contiene gluten), debidamente limpiados en seco, acondicionados y procesados bajo las más estrictas normas de calidad. Harina de trigo fortificada.

### 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

| Análisis            |            | Resultados |
|---------------------|------------|------------|
| % Humedad           |            | 13,87      |
| % Proteína (B.S.)   |            | 15,31      |
| % Gluten húmedo     |            | 33,35      |
| % Gluten seco       |            | 11,12      |
| % Absorción de agua |            | 63,78      |
| % Fibra             |            | 0,05       |
| % Cenizas           |            | 0,62       |
| % Carbohidratos     |            | 72,58      |
| % Grasa             |            | 0,90       |
| Kilocalorías        |            | 359,66     |
| Granulometría       | + 106 mm = | 80,2%      |
|                     | - 106 mm = | 19,4%      |

### 3. ANÁLISIS DE CONTAMINANTES

| Análisis                           | Resultados | Norma *** |
|------------------------------------|------------|-----------|
| Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (mg/kg) | <1         | <= 4      |
| Deoxinivalenol (DON) (mg/kg)       | <500       | <= 750    |
| Ocratoxina A (mg/kg)               | <3,0       | <=3,0     |
| Zearalenona (mg/kg)                | <50        | <=75      |
| Cadmio (mg/kg)                     | 0,024      | N.A.      |

\*\*\* Según Norma: Resolución 4506 de 2013

### 4. ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

| Análisis             | Resultados        | Norma *** | Análisis              | Resultados        | Norma *** |
|----------------------|-------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------|
| Bifentrin            | <0,010            | 0,2       | Diquat                | No presenta picos | 0,5       |
| Bioresmetrin         | No presenta picos | 1,0       | Fenvalerato           | <0,010            | 0,2       |
| Carbarilo            | <0,010            | 0,2       | Fluoruro de sulfurilo | No presenta picos | 0,1       |
| Cloromequat          | No presenta picos | 2,0       | Imidacloprid          | <0,010            | 0,03      |
| Clorpirifos          | <0,010            | 0,1       | Malation              | <0,010            | 0,2       |
| Clorpirifos - metilo | <0,010            | 2,0       | Metomilo              | <0,010            | 0,03      |
| Deltametrin          | <0,010            | 0,3       | Permetrin             | <0,010            | 0,5       |
| Diclorvos            | <0,010            | 1         | Piperonil Butóxido    | <0,005            | 10        |

\*\*\* Según Norma: Resolución 2906 de 2007

### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO TERMINADO

| Microorganismos                   | Resultados  | Norma ***       |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|
| Mesófilos aerobios (UFC/g):       | 2.400       | 200000 - 300000 |
| Escherichia coli (UFC/g):         | Menor a 10  | Menos de 10     |
| Mohos (UFC/g):                    | Menor a 100 | 3000 - 5000     |
| Levaduras (UFC/g):                | Menor a 100 | 3000 - 5000     |
| Staphylococcus coagulasa (UFC/g): | Menor a 100 | Menos de 100    |
| Detección de Salmonella/25g:      | Ausente     | Ausente         |
| Bacillus Cereus (UFC / g):        | Menor a 100 | 500 - 1000      |

\*\*\* Norma ICONTEC NTC 267 Harina de Trigo (Octava actualización)

Calle 15 No. 32A – 36 PBX: 247 47 37 – Tels. (57-1) 247 86 99 – 247 87 81 – 247 44 37 – A.A.8121

Fax. 560 17 92 – A.A. 8121 e-mail: calidad@procoharinas.com – ventas@procoharinas.com

Bogotá D.C. - Colombia