

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.

COMPOSICIÓN

Trigo, Pre-mezcla vitamínica de acuerdo a requerimientos del Decreto 1944 de 1996, ácido ascórbico y enzimas para alimentos.

PROPIEDAD		ESPECIFICACIÓN				
FORTIFICACIÓN	U	CLASIF	Mín	Máx.	MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Mediante la adición de pre-mezcla vitamínica, según Decreto 1944 del 28 de octubre de 1996 (Fortificación de Harina de Trigo).						
Vitamina B3 ó Niacina	mg/kg	C	55,0	-	USP 43-NF 38 de 2020 Suplementos dietarios Vitaminas hidrosolubles	Externo
Hierro	mg/kg	C	44,0	-	AOAC. 984.27 Ed. 21 de 2019	Externo
Vitamina B1 ó Tiamina	mg/kg	C	6,00	-	USP 43-NF 38 de 2020 Suplementos dietarios Vitaminas hidrosoluble	Externo
Vitamina B2 ó Riboflavina	mg/kg	C	4,00	-	USP 43-NF 38 de 2020 Suplementos dietarios Vitaminas hidrosoluble	Externo
Ácido Fólico	mg/kg	C	1,54	-	IN-GS-3.244 V9 2020-09-30	Externo
FISICOQUÍMICAS	U	CLASIF	Mín	Máx.	MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Humedad	%	C	12,5	14,0	QI-IN-002	Interno
Pekar	%	C	98% pasa malla de 212 μ	-	QI-IN-004	Interno
Cenizas	%	C	0,50	0,70	QI-IN-005	Interno
Proteína	%	C	11,5	14,5	AOAC 2001-11	Externo
Fibra	%	NC	0,62	2,0	AACC 39-01	Externo
Grasa	%	NC	0,75	2,0	AACC 39-01	Externo
Gluten Húmedo	%	C	30,0	-	AACC 38-12A	Externo
Gluten Seco	%	C	10,0	-	AACC 38-12A	Externo
Absorción	%	C	60,0	-	QI-IN-015	Interno
Acido Ascórbico	%	C	Positivo		QI-IN-013	Interno
MICROBIOLÓGICAS	U	CLASIF	m	M	MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Escherichia coli	UFC/g	C	10	10 ²	NTC 4458 2018	Externo
Salmonella spp.	25 g	C	Ausencia	-	ISO 6579-1 2017-02	Externo
Mohos y Levaduras	UFC/g	C	3x10 ³	5x10 ³	ICMSF:2000 Pág.165-167	Externo
Bacillus Cereus	UFC/g	C	5x10 ²	1x10 ³	ICMSF:2000- Pág. 285-286	Externo

m: Limite microbiologico maximo permisible para identificar niveles de buena calidad.

M: Concentración que separa el nivel aceptable de la calidad o seguridad inaceptable

**HARINA DE TRIGO FLOR SUPREMA PREMIUM**Código:
QI-ES-001F/ Vigencia:
30-dic-23Versión No:
11Página No:
de 3

MICOTOXINAS	U	CLASIF	Mín	Máx.	MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Suma Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/kg	C	-	4.0	QI-IN-007	Interno
Ocratoxina A	µg/kg	C	-	3.0		Interno
Zerealenona	µg/kg	C	-	75		Interno
DON - Deoxinivalenol	µg/kg	C	-	1000		Interno
CONTAMINANTES	U	CLASIF	Mín	Máx.	MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Cadmio	mg/kg	C	-	0,20	FOTOMETRICO (518 nm) Standard Methods 3500-Cd- Dditizona	Externo
Plomo	mg/kg	C	-	0,20	FOTOMETRICO (520 nm) Standard Methods 3500-Pb- Dditizona	Externo
Acilonitrilo	mg/kg	C	-	0,02	Cromatografía de gases con detector de ionización de llama (HS-GC-FID)	Externo
Melamina	mg/kg	C	-	2,50	Cromatografía HPLC-UV	Externo
Monómero de Cloruro de Vinilo	mg/kg	C	-	0,01	Cromatografía de gases con detector de ionización de llama (HS-GC-FID)	Externo
PLAGUICIDAS	U	CLASIF	Mín	Máx.	MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	C	Según Resolución 2906 / 2007	Según Resolución 2906 / 2007	Cromatografía de gases con detector de Masas	Externo
MATERIA EXTRAÑA	U	CLASIF	Mín	Máx.	MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Determinación de fragmentos de insectos (en 300 g).	g	C	-	100	AACC 28-41a	Externo
Determinación de excretas de roedores (en 300 g).	g	C	-	Ausente	AACC 28-41a	Externo
Determinación de pelos (en 300 g)	g	C	-	1,0	AACC 28-41a	Externo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	CLASIF	ESPECIFICACIÓN			MÉTODO DE ANALISIS	LABORATORIO
Color	C	Blanco Crema			Organoléptico	Interno
Olor	C	Característico, puro y agradable, libre de olores extraños (rancio, mohos, húmedo o amargo).			Organoléptico	Interno
Sabor	C	Característico al estándar, no debe tener ningún sabor agrio, amargo, rancio, moho o humedad.			Organoléptico	Interno
Apariencia	C	La característica principal es la ausencia de cascarras de trigo o material extraño.			Organoléptico	Interno

C: Crítico

NC: No Crítico

EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Sacos impresos de Polipropileno Laminado microperforado. Referencia FLOR SUPREMA PREMIUM por 50 kg, 25 kg, 12,5 kg.
La marcación de Lote, fecha de vencimiento, fecha de empaque y hora se imprime directamente en el saco.

Sacos impresos de Polipropileno Laminado microperforado. Referencia FLOR SUPREMA PREMIUM por 50 kg, 25 kg y 12,5 kg
con etiqueta que contiene la siguiente información: Nombre del Producto (Harina de Trigo), Lote, fecha de vencimiento y fecha de empaque.

PERMISO SANITARIO

PSA-000458-2016

VIDA ÚTIL

6 Meses.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto se debe almacenar, bajo las siguientes condiciones:

- Sobre estibas plásticas.
- Con separación entre arrumes y las paredes perimetrales para permitir inspección y control.
- A temperatura ambiente.
- Lugares libres de humedad.
- No almacenar con productos contaminantes y/o que proporcionen olores fuertes, por ser un producto higroscópico (absorbe humedad y/o olores del medio ambiente).
- Libre de roedores y plagas, o cualquier contaminante.

**HARINA DE TRIGO FLOR SUPREMA PREMIUM**Código:
QI-ES-001F/ Vigencia:
30-dic-23Versión No:
11Página No:
de 3**ETIQUETADO****Identificación del Lote**

Definido por la fecha de producción así: LOTE:

09 02 23
Día Mes Año**Uso previsto****Manipulación Apropriada**

- Producto usado como materia prima o insumo en la preparación de alimentos de consumo humano y/o animal.
- Para consumo Industrial o domestico; en cualquiera de los casos no es para consumo directo, hace parte como materia prima o insumo para la preparación de productos. Se comporta como producto leudante que proporciona elasticidad a las masas preparadas y/o desarrolla el almidón según los demás insumos utilizados.
- Se recomienda cernir la harina o pasar por un tamiz antes de su uso.
- Las Materias primas utilizadas en el proceso de obtención de Harina de trigo, no son GMO (Genéticamente modificados).

Manipulación Inapropiada

- Este producto No es para consumo directo requiere de tratamiento previo (cocción u horneado).
- El empaque primario no debe presentar roturas, alteración de la etiqueta, borrado de lote o daño de las costuras.
- El olor y sabor de la Harina debe ser el característico para este tipo de producto y no presentar olores fuertes o indeseables.
- El color característico de la Harina es blanco crema, si el producto presenta un color diferente se debe rechazar

Grupos de Usuarios

- Es apto para consumo de todo publico, excepto las personas sensibles a los alérgenos declarados en la etiqueta como el gluten de trigo¹.
- Habitualmente es usado en la industria alimentaria para consumo humano y/o animal; en la preparación de productos. Las industrias de mayor impacto son las industrias panificadoras, panaderías, pastelerías, concentrados, entre otros.
- **Otros Usos / Clientes:** Son diversos los usos de la harina, como por ejemplo: ebanistería para preparar pegante para aglomerados de madera, industria cosmética y medicinal.
- **Restricciones de Consumo:** Este producto no es apto para Celiacos².

Métodos de Distribución

La distribución se realiza en vehículos que son inspeccionados antes del cargue y cumplen con las condiciones de BPM.
La entrega o distribución se realiza en las instalaciones de los cliente ya sea para consumo directo (producción) o para comercializar.

¹Gluten: Conjunto de proteínas que se encuentran en el trigo, la cebada, y el centeno.²Celiacos: Enfermedad conocida como celiaca o celiacía. Las personas con este padecimiento tienen una intolerancia permanente al gluten.**REQUISITOS LEGALES APLICADOS AL PRODUCTO**

NORMA	OBJETO
NTC 267 9ª actualización Harina de trigo	Limites maximo permitidos de contaminantes metales
Decreto 1944/1996	Fortificación de harina de trigo.
Resolución 5109/2005	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 / 2007	Por la cual se establecen los Limites máximos de los residuos de plaguicidas.
Resolución 4506/2013	Niveles máximos de contaminantes en alimentos.
Resolución 3709/ 2015	Niveles máximos de contaminantes en alimentos, modificación parcial de la Resolución 4506 de 2013.
Resolución 1407/2022	Por el cual se establecen los criterios microbiologicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinadas para consumo humano.