

	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-03
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	13-03-2015

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA: ÉLITE La Pastelera

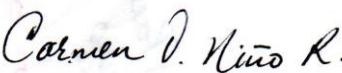
RSAR14I00198



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

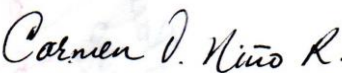
ELITE es una harina de trigo de poca fuerza, con la cual se puede lograr una excelente presentación y desempeño en productos que requieran como base una harina con un bajo contenido de gluten y cenizas, y altísima finura, con resultados que se pueden apreciar en la disminución del tiempo de preparación de la masa y en la apariencia y presentación final del producto.

USOS:	ELITE se puede emplear obteniendo inigualables resultados en productos laminados, hojaldres, crepés, y alta repostería entre otros productos de la misma naturaleza.																								
NORMAS APLICABLES:	Decreto 1944 de 1996: Fortificación de la harina de trigo. Resolución 5109 de 2005: Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. NTC 267: Norma técnica colombiana para la Harina de Trigo																								
INGREDIENTES:	100% Harina de Trigo (Cereal que contiene gluten). Premezcla vitamínica (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro).																								
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	Color: Blanco Crema Olor: Característico a trigo, libre de olores extraños Sabor: Característico a trigo, libre de sabores extraños.																								
MICRONUTRIENTES:	<table><tr><th>Micronutriente</th><th>Fuente</th><th>Cantidad</th><th>Método</th></tr><tr><td>Niacina</td><td>Niacina</td><td>55 mg /Kg</td><td>USP 33 – NF 28</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>Fumarato Ferroso</td><td>44 mg /Kg</td><td>AOAC 985.35</td></tr><tr><td>Vitamina B₁</td><td>Tiamina</td><td>6 mg /Kg</td><td>USP 33 – NF 28</td></tr><tr><td>Vitamina B₂</td><td>Riboflavina</td><td>4 mg /Kg</td><td>USP 33 – NF 28</td></tr><tr><td>Ácido Fólico</td><td>Ácido Fólico</td><td>1,54 mg/Kg</td><td>USP 33 – NF 28</td></tr></table> El control y la vigilancia de la fortificación de la harina de trigo están a cargo del Invima, quienes periódicamente toman muestras de harina de trigo para su análisis. Los métodos señalados corresponden a los empleados por el Invima. Rafael del Castillo & Cía. S.A. verifica cualitativamente la presencia de micronutrientes en la harina de trigo a través de una prueba de revelado del hierro.	Micronutriente	Fuente	Cantidad	Método	Niacina	Niacina	55 mg /Kg	USP 33 – NF 28	Hierro	Fumarato Ferroso	44 mg /Kg	AOAC 985.35	Vitamina B ₁	Tiamina	6 mg /Kg	USP 33 – NF 28	Vitamina B ₂	Riboflavina	4 mg /Kg	USP 33 – NF 28	Ácido Fólico	Ácido Fólico	1,54 mg/Kg	USP 33 – NF 28
Micronutriente	Fuente	Cantidad	Método																						
Niacina	Niacina	55 mg /Kg	USP 33 – NF 28																						
Hierro	Fumarato Ferroso	44 mg /Kg	AOAC 985.35																						
Vitamina B ₁	Tiamina	6 mg /Kg	USP 33 – NF 28																						
Vitamina B ₂	Riboflavina	4 mg /Kg	USP 33 – NF 28																						
Ácido Fólico	Ácido Fólico	1,54 mg/Kg	USP 33 – NF 28																						

Revisado por:	Aprobado por:
	
Jefe de Control de Calidad	Gerente de Proyectos

	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	Código	ECC-03
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	13-03-2015

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS:	<table><tr><th>Análisis</th><th>Especificación</th><th>Método</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>12 – 14,5 %</td><td>NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano</td></tr><tr><td>Gluten (Húmedo)</td><td>22 – 28 %</td><td>Diferencia de Peso</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>8 – 12 %</td><td>NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>< 0,5 %</td><td>NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano</td></tr></table>			Análisis	Especificación	Método	Humedad	12 – 14,5 %	NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano	Gluten (Húmedo)	22 – 28 %	Diferencia de Peso	Proteína	8 – 12 %	NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano	Cenizas	< 0,5 %	NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano						
	Análisis	Especificación	Método																					
	Humedad	12 – 14,5 %	NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano																					
	Gluten (Húmedo)	22 – 28 %	Diferencia de Peso																					
	Proteína	8 – 12 %	NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano																					
Cenizas	< 0,5 %	NIR - Espectroscopia de Infrarrojo Cercano																						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table><tr><th>Análisis</th><th>Especificación</th><th>Método</th></tr><tr><td>Recuento Total de Aerobios Mesófilos UFC/g</td><td>300.000 Max.</td><td>NTC 4519</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>5.000 Max.</td><td>INVIMA -NTC 4132</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td><10</td><td>NTC 4458</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella en 25 g</td><td>Ausencia</td><td>NTC 4574</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillo Cereus UFC/g</td><td>1.000 Max</td><td>NTC 4679</td></tr><tr><td>Recuento de Estafilococo Aureus UFC/g</td><td>< 100</td><td>NTC 4779</td></tr></table>			Análisis	Especificación	Método	Recuento Total de Aerobios Mesófilos UFC/g	300.000 Max.	NTC 4519	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	5.000 Max.	INVIMA -NTC 4132	Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 4458	Detección de Salmonella en 25 g	Ausencia	NTC 4574	Recuento de Bacillo Cereus UFC/g	1.000 Max	NTC 4679	Recuento de Estafilococo Aureus UFC/g	< 100	NTC 4779
	Análisis	Especificación	Método																					
	Recuento Total de Aerobios Mesófilos UFC/g	300.000 Max.	NTC 4519																					
	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	5.000 Max.	INVIMA -NTC 4132																					
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 4458																					
	Detección de Salmonella en 25 g	Ausencia	NTC 4574																					
	Recuento de Bacillo Cereus UFC/g	1.000 Max	NTC 4679																					
Recuento de Estafilococo Aureus UFC/g	< 100	NTC 4779																						
CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:	<table><tr><th>Análisis</th><th>Especificación</th><th>Método</th></tr><tr><td>Aflatoxinas</td><td>20 PPB Máximo</td><td>NTC 1232</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0,2 mg/Kg Máximo</td><td>Absorción atómica</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>0,2 mg/Kg Máximo</td><td>Absorción atómica</td></tr><tr><td>Pesticidas</td><td colspan="2">Según Resolución 2906 de 2007</td></tr></table>			Análisis	Especificación	Método	Aflatoxinas	20 PPB Máximo	NTC 1232	Plomo	0,2 mg/Kg Máximo	Absorción atómica	Cadmio	0,2 mg/Kg Máximo	Absorción atómica	Pesticidas	Según Resolución 2906 de 2007							
	Análisis	Especificación	Método																					
	Aflatoxinas	20 PPB Máximo	NTC 1232																					
	Plomo	0,2 mg/Kg Máximo	Absorción atómica																					
	Cadmio	0,2 mg/Kg Máximo	Absorción atómica																					
Pesticidas	Según Resolución 2906 de 2007																							
VIDA ÚTIL:	De 3 MESES después de su elaboración en condiciones no extremas de almacenamiento. Consumir antes de la fecha de vencimiento registrada en el empaque.																							
IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO:	De acuerdo a la fecha de empaque se define el número del lote según la siguiente estructura: MM-DD Ejemplo: 11-13, corresponde a una harina empacada el 13 de noviembre. La estructura del rotulado de la fecha de vencimiento es: DD-MM-AA. Ejemplo: 13-02-13, corresponde a 13 de febrero de 2013																							

Revisado por:	Aprobado por:
	
Jefe de Control de Calidad	Gerente de Proyectos

	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.		Código	ECC-03
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Fecha de Actualización	13-03-2015

EMPAQUE Y PRESENTACIONES:	Sacos de papel kraft de capas múltiples, boca abierta, sellado con costura en presentaciones de 12.5, 25 y 50 Kg.		
ALMACENAMIENTO:	Almacenar sobre estibas, separadas de las paredes para permitir la circulación del aire y la fácil limpieza del área, el lugar debe estar libre de humedad, olores fuertes, insectos y roedores. Hacer una adecuada rotación del producto (lo primero en llegar es lo primero en salir).		
TRANSPORTE:	Utilizar vehículos empleados exclusivamente para el transporte de alimentos, realizarlo a temperatura ambiente y protegido de la humedad, evitando cualquier contaminación y daño del producto.		
MANIPULACIÓN:	Evitar alterar el empaque, no pisar, tirar o dejar caer los bultos.		
ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:	Recepción y almacenamiento de materia prima Limpieza y acondicionamiento de materia prima Molienda Fortificación y Aditivación Empaque Almacenamiento y distribución de producto terminado		
DATOS DEL FABRICANTE:	Nombre	RAFAEL DEL CASTILLO & Cía. S.A.	
	NIT	890400372-0	
	Dirección	Bosque Av. Pedro Vélez No. 20 65	
	Teléfono	(57) (5) 66 25027	

Si usted desea mayor información o asesoría, puede llamar la línea de atención al cliente 01 8000 518333, teléfono PBX: (5) 6625027
Ext: 125 – FAX: (5) 6625411 ó escribimos al E-mail: servicliente@3castillos.com



Revisado por:	Aprobado por:
<i>Carmen I. Niño R.</i>	<i>Alto Schott</i>
Jefe de Control de Calidad	Gerente de Proyectos