

	PROCESO GESTIÓN CALIDAD	AAAA	MM	DD	Página
		2021	07	19	1 de 4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO INDUPAN PANIFICACION	FTCA-002		Versión 3	
		Aprobado por: Gestión Calidad			

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	HARINERA INDUPAN SAS
2. NÚMERO DE NIT	800.161.555-8
3 NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo Indupan Panificación
4. NÚMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001463-2018
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Harina de trigo para panadería, fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro, contiene gluten natural. 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.
6. CARACTERISTICAS SENSORIALES	Textura: Material particulado fino y suelto. Color: Blanco Característico. Olor: Inoloro Sabor: Insaboro Apariencia: Suelta uniforme.
7. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES	Trigo importado de alta calidad (cereal que contiene gluten), Fortificada con Vitamina B1 (mg/kg), Vitamina B2 (mg/kg), Niacina (mg/kg), Hierro (mg/kg), Ácido Fólico (mg/kg). Agentes oxidantes (Azodicarbonamida, ácido ascórbico), agentes enzimáticos (alfa amilasa).

8. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROORGANISMO	VALOR DE REFERENCIA NTC 267
	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	200.000 - 300.000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella /25g	AUSENCIA
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3.000 - 5.000
	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	500-1.000

9. COMPOSICIÓN QUÍMICA	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO
	Humedad % (m/m)	Máx. 13,5-14.5	Secado a 130°C NTC 529
	Cenizas % (en Base Seca)	Máx. 0,55-0,65	Incineración a 900°C NTC 3806
	Proteína	Min 7.0	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo	>27,5	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo

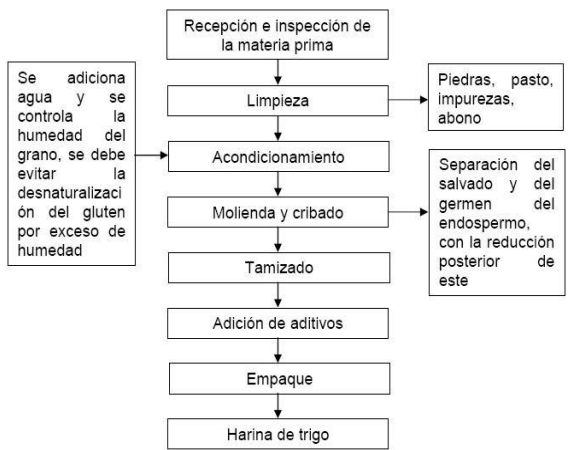
	PROCESO GESTIÓN CALIDAD	AAAA	MM	DD	Página
		2021	07	19	2 de 4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO INDUPAN PANIFICACION	FTCA-002		Versión 3	
		Aprobado por: Gestión Calidad			

	Gluten Seco	>7	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría %	98% pasa por tamiz 212 μ	NTC 267

10. METALES PESADOS	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA	
	Cadmio (mg/Kg)	Máximo 0.2	
	Plomo (mg/Kg)	Máximo 0.2	
11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO
	Niacina (mg/kg)	Mín 55,0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro (mg/kg)	Mín 44,0	Absorción atómica AOAC 985.35
	Vitamina B1 (mg/kg)	Mín 6,0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B2 (mg/kg)	Mín 4,0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico (mg/kg)	Mín 1,54	HPLC

12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La Harina de trigo para Panificación se comercializa en bolsas de polipropileno laminado calibre 1.7 mils, dimensiones de 101* 60 cm. Presentación: 50 Kg, 12.5 Kg, 25 Kg.
---	--

	PROCESO GESTIÓN CALIDAD	AAAA	MM	DD	Página
		2021	07	19	3 de 4
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO INDUPAN PANIFICACION	FTCA-002		Versión 3	
		Aprobado por: Gestión Calidad			

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
-----------------------------------	--

14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina de trigo es de seis (6) 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. El lote y la fecha de vencimiento se indica de la siguiente manera: LOTE: DIA /MES/ AÑO VENCE: DIA/ MES /AÑO HORA Ejemplo: LOTE: 13/06/2019 VENCE:13/12/2019- 10:58
---	---

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	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. CONSERVACIÓN: mantenerse en un lugar fresco alejado de olores fuertes y de roedores.
---	--

	PROCESO GESTIÓN CALIDAD	AAAA	MM	DD	Página 4 de 4
		2021	07	19	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO INDUPAN PANIFICACION	FTCA-002		Versión 3	
		Aprobado por: Gestión Calidad			

16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	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. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto
---	--

17. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización). Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2906 de 2007
---	---

18. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Carrera 22 N.º 14-12 teléfono: 3513688 Ext 124 (controlcalidad@indupan.com)
--	--

APROBADO POR: JEFE DE CALIDAD

NOMBRE Y FIRMA: IGLEES PARRA ARAGON

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSION N.º	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
3	19-07-2021	---	Se incluyen los parámetros de los metales (plomo y cadmio). Interpretación de lote y fecha de vencimiento. Inclusión al sistema de gestión de calidad