



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200002418

Clasificación

Harina de Trigo

Descripción del
Producto

Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común *Triticum aestivum* L., o trigo ramificado, *Triticum compactum* Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No.1944 de 1996.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Harina de Trigo y micronutrientes aceptables

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	Mínimo	Máximo
Humedad en (%)	-	14.5
Proteína (Nx5, 7), fracción de masa en base seca	7.0	7.8%

Requisitos fisicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

Cantidad mínima adicionada o añadida de micronutrientes por kg de harina de trigo

Micronutrientes	mg/kg
Vitamina B1 o Tiamina	6
Vitamina B2 o Ribo flavina	4
Niacina	55
Ácido Fólico o Folato	1.54
Hierro	44
Calcio (opcional)	1280

Fuente: Decreto 1944 de 1996

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	C	m	M
Recuento de aeróbios mesófilos UFC/g	5	2	200000	300000
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	5	0	< 10	-
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	0	Ausencia	-
Recuento de mohos y levaduras. UFC/g	5	2	3000	5000
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	5	2	500	1000

Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.					
	Otras características del producto	<p>La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.</p> <p>La harina de trigo así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996</p> <p>La suma de aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂ no debe exceder el límite máximo: 4,0 µg/Kg</p> <table><tr><th>METAL</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Cadmio, mg/kg</td><td>0,2</td></tr></table> <p>Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 (Novena Actualización)</p>	METAL	LÍMITE MÁXIMO	Plomo, mg/kg	0,2	Cadmio, mg/kg
METAL	LÍMITE MÁXIMO						
Plomo, mg/kg	0,2						
Cadmio, mg/kg	0,2						

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 267, el Decreto No.1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Harina de Trigo Fortificada *500 embalada en paca *12 o 12,5 Kg
	Empaque y/o Embalaje	<p>Producto empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario de primer uso.</p> <p>El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final.</p>
	Rotulado	<p>El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina.</p> <p>El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	--

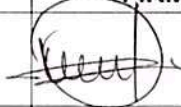
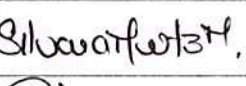
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>El personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación y documentos requeridos de acuerdo al Capítulo III personal manipulador de alimentos de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o Notificación Sanitaria (Vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial.																				
	Se actualiza requisitos fisicoquímicos de la siguiente manera:																				
	<table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Humedad en %</td><td>-</td><td>14,5</td></tr><tr><td>Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca</td><td>7.0</td><td>-</td></tr></table> <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Humedad en (%)</td><td>-</td><td>14.5</td></tr><tr><td>Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca</td><td>7.0</td><td>7.8%</td></tr></table>	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad en %	-	14,5	Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7.0	-	COMPONENTE	MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad en (%)	-	14.5	Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7.0	7.8%
REQUISITO	PARÁMETROS																				
	MÍNIMO	MÁXIMO																			
Humedad en %	-	14,5																			
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7.0	-																			
COMPONENTE	MÍNIMO	MÁXIMO																			
Humedad en (%)	-	14.5																			
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7.0	7.8%																			
	Se agrega en requisitos fisicoquímicos tomados del decreto 1944 de 1996:																				
	<table><tr><th>Micronutrientes</th><th>mg/kg</th></tr><tr><td>Vitamina B1 o Tiamina</td><td>6</td></tr><tr><td>Vitamina B2 o Ribo flavina</td><td>4</td></tr><tr><td>Niacina</td><td>55</td></tr><tr><td>Ácido Fólico o Folato</td><td>1.54</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>44</td></tr><tr><td>Calcio (opcional)</td><td>1280</td></tr></table>	Micronutrientes	mg/kg	Vitamina B1 o Tiamina	6	Vitamina B2 o Ribo flavina	4	Niacina	55	Ácido Fólico o Folato	1.54	Hierro	44	Calcio (opcional)	1280						
Micronutrientes	mg/kg																				
Vitamina B1 o Tiamina	6																				
Vitamina B2 o Ribo flavina	4																				
Niacina	55																				
Ácido Fólico o Folato	1.54																				
Hierro	44																				
Calcio (opcional)	1280																				
	<ul style="list-style-type: none">Se agrega en requisitos normativos: Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023Se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011 de requisitos de rotulado y se adiciona la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.Se agrega en certificaciones proveedor/maquilador/comercializador "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años".																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	15 NOV 2023	
Revisó Comité asesor de fichas técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO