



Nombre del Producto (SIBOL)	HARINA DE TRIGO Cód. 40321																																														
Nombre Comercial del Producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 37409 / 200000352 37410 / 200000353 37400 / 200001049																																														
Calidad	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.																																														
Generalidades	Clasificación: Harina Descripción del Producto: Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>Triticum aestivum</i> L., o trigo ramificado, <i>Triticum compactum</i> 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 Específicos	Ingredientes: Trigo y micronutrientes aceptables Requisitos Físicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><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></tbody></table> Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"><thead><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento aerobios mesófilos UFC / g</td><td>3</td><td>200000</td><td>300000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC / g</td><td>3</td><td><10</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g</td><td>3</td><td>3000</td><td>5000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC / g</td><td>3</td><td><100</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC / g</td><td>3</td><td>500</td><td>1000</td><td>1</td></tr></tbody></table> Requisitos nutricionales: No aplica	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad en %		14,5	Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0		PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento aerobios mesófilos UFC / g	3	200000	300000	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC / g	3	<10		0	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	Ausencia		0	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	3	3000	5000	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC / g	3	<100		0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC / g	3	500	1000	1
REQUISITO	PARÁMETROS																																														
	MÍNIMO	MÁXIMO																																													
Humedad en %		14,5																																													
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0																																														
PARÁMETROS	N	m	M	C																																											
Recuento aerobios mesófilos UFC / g	3	200000	300000	1																																											
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC / g	3	<10		0																																											
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	Ausencia		0																																											
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	3	3000	5000	1																																											
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC / g	3	<100		0																																											
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC / g	3	500	1000	1																																											

Otras características del producto: No debe tener un nivel mayor 10µ g/kg (10ppb) de aflatoxinas.

METAL	LÍMITE MÁXIMO
Plomo, mg/kg	0,2
Cadmio, mg/kg	0,2

Límites máximos de metales contaminantes

Condiciones de Transporte y Almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

Vida Útil: El producto se requiere con una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado.

Requisitos del Comitente Vendedor: CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

Empaque y rotulado

Empaque:

SIC 37410 / SAP 200000353 El saco debe ser de poliolefina por 50 kilos y cumplir con la NTC Colombiana 1792.

SIC 37409 / SAP 200000352 - SIC 37400 / SAP 200001049 Producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0. los empaques debe ser de primer uso.

Rotulado: El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.

Presentación

Contenido:

SIC 37409 / SAP 200000352 Bolsa x por 500 gramos

SIC 37410 / SAP 200000353 Saco a granel de 50 kilogramos

SIC 37400 / SAP 200001049 Bolsa x por 1.000 gramos (1 kilo)

Presentación del Producto:

SIC 37409 / SAP 200000352 Bolsa Reempaçada por 500 gramos x 12,5 kilos

SIC 37410 / SAP 200000353 Saco a granel de 50 kilos.

SIC 37400 / SAP 200001049 Bolsa Reempaçado por 1.000 gramos x 25 kilos.