

 	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	<b>CODIGO:</b> OP-RO-FT-26
		<b>VIGENCIA DESDE:</b> 15/05/2019
		<b>VERSIÓN:</b> 0

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	<b>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA</b>																																																							
<b>Código (SIBOL)</b>	<b>40313</b>																																																							
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ CON MANTEQUILLA Y SAL 37405 / 200000357 200001066																																																							
<b>Calidad</b>	<b>Requisitos Normativos:</b> Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594, NTC 3581, Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002 y la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No.4506 de 2013.																																																							
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Clasificación:</b> Harina</p> <p><b>Descripción del Producto:</b> Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</p> <p><b>Requisitos Fisicoquímicos:</b> El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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 style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">13,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (Nx6,25), en base seca en % en masa</td> <td style="text-align: center;">6,0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Grasa en % en masa</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">2,0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % en masa</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> </tr> <tr> <td>Índice de Absorción (cm<sup>3</sup> de harina suspendida en 100 cm<sup>3</sup> de agua / 5 g de muestra) a 25°C</td> <td style="text-align: center;">4,5</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Requisitos Microbiológicos:</b> El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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 style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">15000</td> <td style="text-align: center;">20000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> / g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">&lt;100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC / g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">2000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad en %	-	13,0	Proteína (Nx6,25), en base seca en % en masa	6,0	-	Grasa en % en masa	-	2,0	Cenizas en % en masa	-	1,0	Índice de Absorción (cm <sup>3</sup> de harina suspendida en 100 cm <sup>3</sup> de agua / 5 g de muestra) a 25°C	4,5	-	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento aerobios mesófilos UFC / g	3	15000	20000	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> / g	3	0	-	0	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g	3	<100	-	0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC / g	3	500	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	3	1000	2000	1	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	-	0
REQUISITO	PARÁMETROS																																																							
	MÍNIMO	MÁXIMO																																																						
Humedad en %	-	13,0																																																						
Proteína (Nx6,25), en base seca en % en masa	6,0	-																																																						
Grasa en % en masa	-	2,0																																																						
Cenizas en % en masa	-	1,0																																																						
Índice de Absorción (cm <sup>3</sup> de harina suspendida en 100 cm <sup>3</sup> de agua / 5 g de muestra) a 25°C	4,5	-																																																						
PARÁMETROS	N	m	M	C																																																				
Recuento aerobios mesófilos UFC / g	3	15000	20000	1																																																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> / g	3	0	-	0																																																				
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g	3	<100	-	0																																																				
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC / g	3	500	1000	1																																																				
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	3	1000	2000	1																																																				
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	-	0																																																				

	<p><b>Requisitos nutricionales:</b> No aplica</p> <p><b>Otras características del producto:</b> 100% harina de maíz precocida blanca El nivel máximo de aflatoxinas debe ser de 10ppb/gr. No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetable. Debe presentar un color uniforme, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños.</p> <p><b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento:</b> El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p><b>Vida Útil:</b> El producto se requiere con una vida útil de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empaçado.</p> <p><b>Requisitos del Comitente Vendedor:</b> CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.</li> <li>- ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz.</li> </ul>
<p><b>Empaque y rotulado</b></p>	<p><b>Empaque:</b> Bolsa polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques deben ser de primer uso. El producto debe estar reempaçado en termoencogible.</p> <p><b>Rotulado:</b> El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011</p>
<p><b>Presentación</b></p>	<p><b>Contenido:</b> SIC 37405 / SAP 200000357 Bolsa x 0.5Kg. (500 gramos). SAP 200001066 Bolsa x 1 Kg. (1000 gramos).</p> <p><b>Presentación del Producto:</b> SIC 37405 / SAP 200000357 Paca x 12,5 Kg reempaçada x Bolsa de 500 gramos. SAP 200001066 Paca x 15 Kg reempaçada x Bolsa de 1000 gramos.</p>