

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-004
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA: ELITE TORTAS Y PONQUES

PSA-001456-2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



ELITE TORTAS Y PONQUES es una harina de altísima finura que confiere a los productos un tiempo más prolongado de conservación, lo que se traduce en una mayor vida de anaquel, reduciendo de esta forma las devoluciones por envejecimiento o deterioro prematuro.

Usted podrá llevar algunos ingredientes como grasas, azúcar y demás a niveles óptimos, de acuerdo con la calidad que desee para sus productos, ya que **ELITE TORTAS Y PONQUES** tiene la capacidad de absorber y asimilar mayores niveles de estos ingredientes, acomodándose al gusto y necesidades de los reposteros y los consumidores cada vez más exigentes.

USOS Y POBLACIÓN

La harina de trigo **ELITE TORTAS Y PONQUES** es un producto ideal para la preparación de ponqués, pudines y tortas que tienen dentro de sus características un mayor volumen y abertura de miga uniforme, confiriéndole una suavidad única.

Puede ser consumido por personas de todas las edades, que no presenten restricción de consumo a alguno de sus ingredientes. No apto para personas alérgicas, con sensibilidad e intolerancia al trigo y al gluten de trigo. No consumir la masa o harina sin cocinar. Este producto requiere tratamiento térmico antes de su consumo

Usos no previstos:

- Cosmetología
- Vehículo para otros aditivos
- Actividades lúdicas
- Espesante industrial
- Consumirse después de su fecha de vencimiento.
- Consumir si el empaque ha sido violentado.

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 de 2017:** Norma técnica colombiana para la Harina de Trigo.
- **Resolución 4506 de 2013:** Niveles máximos de contaminantes en alimentos.
- **Resolución 2906 de 2007:** Límites máximos de plaguicidas en alimentos para consumo humano.
- **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-004
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

- **Resolución 683 de 2012:** Materiales en contacto directo con los alimentos.
- **Resolución 834 de 2013:** Requisitos sanitarios que deben cumplir las materias primas, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- **Resolución 862 de 2017:** Modifica artículo 6 y artículo 18 de la Resolución 834 de 2013.
- **Resolución 32209 de 2020:** Control metrológico del contenido de preempacados.
- **Resolución 1407 de 2022:** Establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.

INGREDIENTES

Harina de Trigo (Cereal que contiene gluten). Premezcla vitamínica.

Origen de las materias primas: Trigo: Estados Unidos, Argentina, Canadá; Premezcla vitamínica: Chile y Colombia.

MICRONUTRIENTES

Micronutriente	Fuente	Cantidad
Niacina	Niacina	55 mg/kg
Hierro	Fumarato Ferroso	44 mg/kg
Vitamina B ₁	Tiamina	6 mg/kg
Vitamina B ₂	Riboflavina	4 mg/kg
Ácido Fólico	Ácido Fólico	1,54 mg/kg

Rafael del Castillo & Cía. S.A. verifica cualitativamente, para cada lote la presencia de micronutrientes en la harina de trigo a través de una prueba de revelado del hierro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco

Olor: Característico a trigo, libre de olores extraños

Sabor: Característico a trigo, libre de sabores extraños.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:

Análisis	Especificación	Método
Humedad	12 – 14,5 %	ISO 712:2009
Gluten (Húmedo)	≈ 0 %	NTC 5746
Proteína	8 – 12 %	ISO/TS 16634-2:2009

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-004
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

Cenizas	< 0,5 %	ISO 2171:2010
---------	---------	---------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Especificación	Método
Recuento Total de Aerobios Mesófilos UFC/g	200.000 máx.	AOAC 966.23
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3.000 máx.	ISO 21527-2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 4458
Detección de Salmonella en 25 g	Ausencia	ISO 6579-1
Recuento de Bacilo Cereus UFC/ g	500 máx.	UNE EN ISO 7932

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Análisis	Especificación	Método
Ocratoxina A	3 µg/kg Máximo	NTC 5472 / ISO15141-1
Suma de Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4 µg/kg Máximo	NTC 1232 / AOAC 975.36
DON - Deoxinivalenol	1000 µg/kg Máximo	NTC 5961 / AOAC 986.17
Zearalenona	75 µg/kg Máximo	NTC 4881 / AOAC 994.01
Plomo	0,2 mg/kg Máximo	AOAC 986.15
Cadmio	0,2 mg/kg Máximo	AOAC 986.15
Nitratos	200 mg/kg	nita_01_A-nitrato-LC-MSMS
Acronitrilo	0,02 mg/kg Máximo	GC-MS
Monómero de cloruro de vinilo	0,01 mg/kg Máximo	GC-MS
Melamina	2,5 mg/kg Máximo	LC-MSMS
Pesticidas	Según Resolución 2906 de 2007	ISO 17025:2005

CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD

La harina de trigo fortificada Elite tortas y ponqués:

- No contiene contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.
- Está exenta de sabores y olores extraños.

Los ingredientes o aditivos adicionados son inocuos y aptos consumo humano.

ALÉRGENOS

Trigo: Presente en la planta y en la línea de producción.

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-004
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

Gluten de trigo: Presente en la planta, en la línea de producción y en el producto terminado.

VIDA ÚTIL

4 meses a partir de su fecha de elaboración en condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, 33°C +/- 5°C.
Humedad relativa, 70% +/- 15%.
Consumir antes de la fecha de vencimiento registrada en el empaque

IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Se define el número del lote según la siguiente estructura:

L. MM-DD-AA Ejemplo: L 11-13-23. MM=11, DD=13, AA=23

La estructura del rotulado de la fecha de vencimiento es: Fecha de vencimiento DD-MM-AA.
Ejemplo: F. Vto. 13-03-24, corresponde a 13 de marzo de 2024

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Sacos de papel kraft de dos o tres capas, boca abierta, sellado con o sin costura de hilo en presentaciones de 12.5 kg y 50 kg.

Sacos de polipropileno boca abierta, sellado con costura de hilo.

Estos productos se comercializan como materia prima para la industria alimentaria, panificadora y gastronómica, de forma directa o a través de distribuidores.

ALMACENAMIENTO

El producto debe ser almacenado 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. Mantenga un buen control de plagas. Hacer una adecuada rotación del producto (lo primero en vencer es lo primero en salir).

TRANSPORTE Y ENTREGA

El producto se transporta y entrega en vehículos cerrados exclusivamente para el transporte de alimentos, a temperatura ambiente y protegido de la humedad, evitando cualquier contaminación y daño del producto.

Los productos de exportación se transportan en contenedores con precinto de seguridad y en barco.

MANIPULACIÓN

Evitar alterar el empaque, no pisar, tirar o dejar caer los bultos. Tener cuidado en la apertura del saco, al retirar el hilo de la costura para evitar la contaminación del producto.

Rechazar productos que cuenten con doble costura en el empaque o con señales de haber sido violentado.

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-004
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:

- Recepción y almacenamiento de materia prima
- Limpieza y acondicionamiento de materia prima
- Molienda
- Fortificación
- Empaque
- Almacenamiento y distribución de producto terminado

DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: RAFAEL DEL CASTILLO & CÍA. S.A.
NIT: 890.400.372-0
Dirección: Bosque Av. Pedro Vélez No. 20 65 – Cartagena de Indias.

Si usted desea más información o asesoría, puede llamar a la línea de atención al cliente 01 8000 518333, teléfono PBX: (5) 6475710 Ext: 1641 ó escribirnos al E-mail: servicliente@3castillos.com
www.3castillos.com

Revisado por:	Aprobado por:
	
Jefe de Aseguramiento de Calidad y D.T.	Gerente de Operaciones