

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código:FTTCC-007
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

HARINA INTEGRAL DE TRIGO VITALBRAN PSA-0003014-2021



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La **HARINA INTEGRAL DE TRIGO** es una harina reconstituida de todas las partes del grano previamente separadas. Al molerse el trigo se separan el germen, el salvado y el endospermo, y luego se unen para formar esta harina con un alto contenido de fibra.

USOS Y POBLACIÓN

La **HARINA INTEGRAL DE TRIGO VITALBRAN** es especial para la elaboración de productos integrales de alto valor nutritivo (Variedad de Panes, Trenzadas, espigas, Chips, Zeppelin, Medialunas, Pizzas, Grisines, Fugaza árabe, Galletas tipo Crackers).

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 5945 de 2012:** Norma técnica colombiana para la Harina integral de Trigo
- **Resolución 4506 de 2013:** Niveles máximos de contaminantes en alimentos.
- **Resolución 3709 de 2015:** Modifica parcialmente la Resolución número 4506 de 2013.
- **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.
- **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.

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código:FTTCC-007
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

- **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 integral de trigo (Cereal que contiene gluten). Salvado, Premezcla vitamínica. Sustancias para el tratamiento de harinas: (ácido ascórbico, Alpha-amilasa, Azodicarbonamida).

Origen de las materias primas: Trigo (Estados Unidos, Argentina y Canadá); enzimas y aditivos (Alemania, Estados Unidos, China, Chile, Argentina, 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: Crema

Olor: Característico a trigo, libre de olores extraños

Sabor: Característico a trigo, libre de sabores extraños.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:

Análisis	Especificación	Método
Humedad	Máx. 14,5 %	ISO 712:2009
Proteína	Mín. 9.0 %	ISO/TS 16634-2:2009
Cenizas	Máx. 2 %	ISO 2171:2010

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código:FTTCC-007
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Especificación	Método
Recuento Total de Aerobios mesófilos UFC/g	250.000 max.	AOAC 966.23
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	8.000 max.	ISO 21527-2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 4458
Detección de Salmonella en 25 g	Ausencia	ISO 6579-1
Recuento de Bacillus cereus UFC/ g	500 max.	UNE EN ISO 7932
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g	<100	ISO 6579-1

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Análisis	Especificación	Método
Ocratoxina A	5 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	100 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
Acrilonitrilo	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 integral de trigo Vitalbran Integral:

- 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.

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

Puede contener trazas de soya.

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código:FTTCC-007
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

VIDA ÚTIL

De 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 a tres capas, boca abierta, sellado con o sin costura de hilo en presentaciones de 40 kg, 25 kg y 12.5 kg.

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.

ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código:FTTCC-007
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

- Recepción de la materia prima
- Limpieza y acondicionamiento del trigo
- Molienda (trituration y compresión)
- Cernido por tamaño de partícula
- Adición de harina de trigo y salvado en mezclador
- Mezclado con mejoradores
- Empaque

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 la línea de atención al cliente 01 8000 518333, teléfono PBX: (5) 6475710

Ext: 1641 o 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