

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-020
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA: VITALBRAN MULTIGRANOS PSA-001189-2017



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vitalbran Multigranos es una formulación de harina a base de cereales y semillas integrales, cuyas propiedades nutritivas brindan al consumidor beneficios para la salud; clasificándola dentro de los “alimentos funcionales”.

Esta harina es formulada con un balance adecuado de cada ingrediente, para obtener un producto apto para panificación y con buen perfil nutricional.

USOS Y POBLACION

La **HARINA VITALGRAN MULTIGRANOS** es formulada para la elaboración de productos de alto valor nutritivo debido a su contenido proteico. Se puede hacer toda la variedad de panes especiales, baguettes, moldes, Chips, Zeppelin, Medialunas, Pizzas, Grisines, Fugaza árabe, Galletas

Puede ser consumido por personas de todas las edades a excepción de las personas alérgicas al gluten de trigo y al sésamo. 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 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.
- **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.

**RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.**

Código: FTTCC-020

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Fecha: 17-04-2024

INGREDIENTES

Harina integral de trigo(Cereal que contiene gluten) Harinas de cereales tostados (maíz), cebada malteada; Semillas: Girasol, Lino marrón y amarillo, Mijo, Sésamo, Amapola, Gluten vital de trigo - Germen de trigo; Premezcla vitamínica (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro). Sustancias para el tratamiento de harinas: Ácido ascórbico, Enzimas (Alpha-amilasa), Azodicarbonamida.

Origen de las materias primas: Trigo (EE. UU, Canadá, Argentina, Brasil, Francia) enzimas y aditivos (EE. UU, Alemania, China, Francia, Argentina, 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: 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

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	5.000 max.	ISO 21527-2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 4458

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-020
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

Detección de Salmonella en 25 g	Ausencia	ISO 6579-1
Recuento de Bacillo Cereus UFC/g	500 max	UNE EN ISO 7932
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	<100	UNE EN ISO 6888-1

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
Melamina	2,5 mg/kg Máximo	LC-MSMS
Acrilonitrilo	0,02 mg/kg Máximo	GC-MS
Monómero de cloruro de vinilo	0,01 mg/kg Máximo	GC-MS
Pesticidas	Según Resolución 2906 de 2007	ISO 17025:2005

CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD

La harina integral de trigo Vitalbran Multigranos:

- No contiene contaminantes de tipo físico, químico obiológico que afecten la salud.
- Está exenta de sabores y olores extraños.
- Los ingredientes o aditivos adicionados son inocuos y aptos para el 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. Sésamo:

Presente en el producto.

Puede contener trazas de soya.

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.

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: FTTCC-020
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 17-04-2024

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, corresponde a una harina empacada el 13 de noviembre de 2023.

La estructura del rotulado de la fecha de vencimiento es: Fecha de vencimiento DD-MM-AAAA. Ejemplo: F. Vto. 13-05-2024, corresponde a 13 de mayo de 2024.

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Sacos de papel Kraft de dos a tres capas, boca abierta, sellado con costura de hilo en presentaciones de 12.5 kg y 25 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

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:

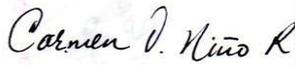
- Recepción y almacenamiento de materia prima
- Limpieza y acondicionamiento de materia prima
- Molienda
- Fortificación y Aditivación
- Mezclado
- Empaque
- Almacenamiento y distribución de producto terminado

	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A.	Código: ECC-032
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 31-12-2020

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.
Dirección: Carrera 43 # 3 – 65 Barranquilla

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 escribimos al E-mail: servicliente@3castillos.com
www.3castillos.com

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