FT	**1**
Fecha	08/02/2018

FICHA TÉCNICA No. 1: HARINA DE AVENA

Nombre Comercial	**HARINA DE AVENA**
Calidad	- Debe cumplir con la - NTC 2160 (2006). Productos de Molinería. Harina de Avena Precocida para consumo Humano. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. ICONTEC. - Resolución 4506 (2013). Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Ministerio de Salud y Protección Social. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- Harina de avena obtenida mediante la limpieza del grano, descascarado, y tratamiento térmico, pulverización en molinos y empaque. Harina de color uniforme, ligeramente de color crema, ligeramente libre de manchas oscuras cascarillas y material extraño. - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. - Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.
Requisitos generales	**Características organolépticas:** **REQUISITO** / **DESCRIPCIÓN** **SABOR**: Típico de cereal de avena fresco tostado. Libre de notas de rancio, amargo, fermentado o cualquier otro sabor extraño. **OLOR**: Típico del producto a cereal de avena fresco tostado, libre de olores fungosos, fermentados, rancio, amargo o cualquier otro olor o sabor extraño. **COLOR**: Color crema, uniforme. **APARIENCIA**: polvo presenta una textura suave - La harina de avena debe mantenerse empacada en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. - Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de

PÚBLICA

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>HARINA DE AVENA</td></tr>
<tr><td></td><td>acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Ácidos grasos libres (%)</td><td>-</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>11,5</td></tr>
<tr><td>Proteína (%)</td><td>10,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas (%)</td><td>-</td><td>2,1</td></tr>
<tr><td>Grasas (%)</td><td>6,0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Fibra Cruda (%)</td><td>-</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Tamaño de partícula</td><td colspan="2">Debe pasar 80% Mínimo por el tamiz No 70</td></tr>
<tr><td>Actividad Enzimática</td><td colspan="2">Negativa después de 15 minutos</td></tr>
<tr><td>Plomo (ppm=mg/kg)</td><td>-</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Aflatoxinas (ppb)</td><td>-</td><td>10</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g.</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>1.000</td></tr>
<tr><td>Recuento E. Coli UFC/g.</td><td>3</td><td>0</td><td>< 10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Detección e identificación de Salmonella en 25 g.</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>5.000</td><td>20.000</td></tr>
</table>
n = Tamaño de la muestra
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad
c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 4506 del 30 de octubre del 2013
- Resolución 2674 del 22 de julio 2013
- Resolución 0719 de 2015
- NTC 2160</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>- El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.

- El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Conservación, almacenamiento y transporte</td><td>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.</td></tr>
</table>

PÚBLICA

Nombre Comercial	**HARINA DE AVENA**
	Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente
Vida útil	Doce (12) meses.
Presentación	- Saco de papel kraft impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna. - Saco de polipropileno impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna.
Lugar de entrega	El lugar de entrega es la planta de Alimentos del Valle S.A. – Alival, ubicada en el Parque Industrial y Comercial del Cauca - Etapa 2 Lote 5 Vía Ingenio la Cabaña, municipio de Caloto- Cauca.
Periodicidad y cantidades de entrega	Se debe entregar el producto mensualmente. Las cantidades promedio de entrega se encuentran en el formato de solicitud de cotización (SDC).
Forma de pago	El pago se realizará dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario, siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

PÚBLICA