FT	**3**
Fecha	08/02/2018

FICHA TÉCNICA No. 1: HARINA DE PLÁTANO

Nombre Comercial	**HARINA DE PLÁTANO**
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 2799. - 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	- Producto obtenido mediante el procesamiento térmico del plátano deshidratado, partido con inyección de vapor, molienda de la harina de plátano. - En la harina de plátano no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún aditivo. - La harina de plátano debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante. - 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** **COLOR** – Blanco parduzo **OLOR** – Característico del plátano **SABOR** – Característico del plátano **APARIENCIA** – Polvo - La harina de plátano 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 acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

PÚBLICA

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>HARINA DE PLÁTANO</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Análisis</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad % en masa</td><td>-</td><td>10,0 %</td></tr>
<tr><td>Cenizas % en masa</td><td>-</td><td>2,5 %</td></tr>
<tr><td>Grasa % en masa</td><td>0,4</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td>Fibra % en masa</td><td>-</td><td>1,0 %</td></tr>
<tr><td>Proteína % en masa</td><td>2%</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos en masa</td><td>83,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Tamaño de partícula</td><td>Retiene en malla 30
Retiene en malla 60
Retiene en malla 80</td><td>0%
2-3%
2-3 %</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>VALOR</th></tr>
<tr><td>Recuento total de aerobios Mesófilos, UFC/g</td><td>200.000</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales / g</td><td>150 máximo</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales /g</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp., /25g</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Shiguella /25g</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus UFC / g</td><td>1.000</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras UFC / g</td><td>2.000 máximo</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>
- Resolución 5109 (2005). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de Protección Social
- 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.
- Resolución 2674 (2013). ”…establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 0719 de 2015, por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Ministerio de Salud y Protección Social.
- NTC 2799 (1990). Industrias Alimentarias. Harina de Plátano. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. ICONTEC.
</td></tr>
</table>

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Nombre Comercial	**HARINA DE PLÁTANO**
Empaque y rotulado	- El producto podrá ser empacado en envases impermeables, que aseguren la calidad e inocuidad. - El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Conservación, almacenamiento y transporte	Se debe almacenar a una temperatura de ±20° C, en un lugar seco con buena ventilación, con humedad controlada, 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. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. 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).

PUBLICA