



ANEXO 1: FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos y suministros a adquirir como Materias Primas para la producción de Bienestarina Más®, Bienestarina Más® Sabor Vainilla y Bienestarina Más® Sabor Fresa deben cumplir con las características técnicas, especificaciones y empaque primario contempladas en cada una de las siguientes fichas técnicas:

FICHA TÉCNICA No. 1: HARINA DE SOYA

Nombre Comercial	HARINA DE SOYA																										
Calidad	- NTC 2457 Industrias Alimentarias. Productos Proteínicos de soya (pps). Primera Actualización 2013-02-20, y todas las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.																										
Generalidades	Harina de color ligeramente claro, sin ningún matiz café, rojo o gris; el olor debe ser neutro, libre de olores fungosos, quemados o rancios y de sabor típico, libre de sabor fungoso, quemado, pútrido, rancio u otro desagradable.																										
Requisitos generales	- Ausencia de sustancias tóxicas y adulterantes. - Ausencia de conservantes. - Libre de residuos de plaguicidas e impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.																										
Requisitos Específicos	ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS <table><tr><td>Humedad</td><td>10 % máximo</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>48% mínimo</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>1.0 % máximo</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>3.5 % máximo</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>7.0 % máximo</td></tr><tr><td>pH</td><td>6.0 – 7.0</td></tr></table> GRANULOMETRIA Pasa malla 60 tamiz US Tyler 100% Pasa malla 80 tamiz US Tyler 95 % mínimo No se aceptan desviaciones superiores al 1%. CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICO QUIMICAS No se aceptan desviaciones superiores al 1 % INDICE DE SOLUBILIDAD DEL NITROGENO 15 – 30 (Establecido en la NTC-2457) ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS <table><tr><td>Mesófilos, UFC/g</td><td>Máx. 150,000</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Totales / g</td><td>Máx. 93</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Fecales E. coli, /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>Bacillus cereus UFC / g</td><td>Máx. 1000</td></tr><tr><td>Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g</td><td>Máx. 1500</td></tr></table>	Humedad	10 % máximo	Proteína	48% mínimo	Grasa	1.0 % máximo	Fibra	3.5 % máximo	Cenizas	7.0 % máximo	pH	6.0 – 7.0	Mesófilos, UFC/g	Máx. 150,000	NMP Coliformes Totales / g	Máx. 93	NMP Coliformes Fecales E. coli, /g	< 3	Salmonella spp., /25g	Ausente	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	< 100	Bacillus cereus UFC / g	Máx. 1000	Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g	Máx. 1500
Humedad	10 % máximo																										
Proteína	48% mínimo																										
Grasa	1.0 % máximo																										
Fibra	3.5 % máximo																										
Cenizas	7.0 % máximo																										
pH	6.0 – 7.0																										
Mesófilos, UFC/g	Máx. 150,000																										
NMP Coliformes Totales / g	Máx. 93																										
NMP Coliformes Fecales E. coli, /g	< 3																										
Salmonella spp., /25g	Ausente																										
Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	< 100																										
Bacillus cereus UFC / g	Máx. 1000																										
Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g	Máx. 1500																										



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Nutrición



Nombre Comercial	HARINA DE SOYA	
	Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	< 20 ppb
	CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.	
Requisitos del productor y/o producto	~ Cumple con todas las recomendaciones contempladas en: NTC 2457 Industrias Alimentarias. Productos Proteínicos de soya (pps). Primera Actualización 2013-02-20, y todas las normas que los modifiquen, sustituyan o adicione.	
Empaque y rotulado	- El producto debe empacarse en sacos en empaque papel Kraft y/o bolsa de polipropileno. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.	
Conservación, almacenamiento y transporte	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. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.	
Vida útil	Ses (6) meses	
Presentación	Sacos en empaque papel Kraft y / o bolsa de polipropileno.	
Elabora:	Grupo de Control, Seguimiento y Desarrollo de Nuevos Productos, Dirección de Nutrición. Marzo de 2014	

21
Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080

