



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



FICHA TÉCNICA No. 3: FECULA DE MAIZ

Nombre Comercial	FECULA DE MAIZ																												
Calidad	- Cumplir con la NTC 926: Almidón de Maíz sin Modificar. - 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	Producto obtenido por molienda húmeda de grano de maíz y que corresponde a un polímero constituido de grupos anhidro de a D-glucosa, debe presentarse en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas visibles y debe ser inodoro.																												
Requisitos generales	ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS <table><tr><td>Humedad</td><td>13 % máximo</td></tr><tr><td>Proteína*</td><td>0.5 % mínimo</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>2.0 % máximo</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>2.0 % máximo</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>2.0 % máximo</td></tr></table> GRANULOMETRIA Pasa malla 60 tamiz US Tyler 90% mínimo Pasa malla 80 tamiz US Tyler 60% mínimo CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICOQUÍMICAS No se aceptan desviaciones superiores al 1 % * Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 115% 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. 800</td></tr><tr><td>Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g</td><td>Máx. 1500</td></tr><tr><td>Aflatoxina B1, B2, G1 y G2</td><td>< 20 ppb</td></tr><tr><td>Deoxivalenol (DON)</td><td>1 ppm</td></tr></table> CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.	Humedad	13 % máximo	Proteína*	0.5 % mínimo	Grasa	2.0 % máximo	Fibra	2.0 % máximo	Cenizas	2.0 % máximo	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. 800	Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g	Máx. 1500	Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	< 20 ppb	Deoxivalenol (DON)	1 ppm
Humedad	13 % máximo																												
Proteína*	0.5 % mínimo																												
Grasa	2.0 % máximo																												
Fibra	2.0 % máximo																												
Cenizas	2.0 % máximo																												
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. 800																												
Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g	Máx. 1500																												
Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	< 20 ppb																												
Deoxivalenol (DON)	1 ppm																												
Requisitos del productor y/o producto	- Cumplimiento de la NTC 926: Almidón de Maíz sin Modificar.																												
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 2011 de rotulado y etiquetado nutricional.																												
Conservación y almacenamiento 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.																												

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



PR



**BIENESTAR
FAMILIAR**

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



DPS
PROSPERIDAD
PARA TODOS

Nombre Comercial	FECULA DE MAIZ
	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	Sels (6) meses
Presentación	Sacos en empaque papel Kraft y / o bolsa de prolipropilano.
Elabora:	Grupo de Control, Seguimiento y Desarrollo de Nuevos Productos, Dirección de Nutrición. Marzo de 2014

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

