



3. FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz blanco o amarillo, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	
Humedad	13 % máximo
Proteína	6 % mínimo
Grasa	2,0 % máximo
Fibra	3,0 % máximo
Cenizas	1,0 % máximo
Índice de Absorción a 25C	4,5 % mínimo

GRANULOMETRÍA

Pasa malla 60 tamiz US Tyler 90% mínimo

Pasa malla 80 tamiz US Tyler 60% mínimo

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FÍSICO QUÍMICAS

No se aceptan desviaciones superiores al 1 %

Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 115%

APARIENCIA

Olor y Color propio.

Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes.

Libre de residuos de plaguicidas, libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Mesófilos, UFC/g	Máx. 300000
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. 5000
Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	< 20 ppb
Escherichia coli UFC/ g	<10

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.

VIDA ÚTIL

Seis (6) meses

PRESENTACIÓN

Sacos en empaque papel Kraft y / o bolsa de polipropileno.



OK



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



NORMATIVIDAD RELACIONADA

Cumple con todas las recomendaciones contempladas en:

NTC 3594 *Harina Pre cocida de Maíz para Consumo Humano. Cuarta Actualización 2011-01-19.*

Y todas las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

