

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO : HARINA DE MAIZ	FECHA ACTUALIZACION :7/1/2022
		CODIGO : FT-HM-PR-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Harina de maíz: Es el producto que se obtiene del grano de maíz común, Zea Mays L. , entero, maduro y sin germen, exento de impurezas, el cual se tritura hasta obtener la granulometría requerida.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
ENVASE	El envase debe ser de material grado alimenticio , que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Debe estar herméticamente sellado, ser transparente (que permitan observar su contenido), resistente a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

2.REQUISITOS													
2.1 Requisitos generales													
<p>La harina deberá elaborarse a partir de granos de maíz sanos y limpios, exentos de materias terrosas, insectos, u otras materias extrañas.</p> <p>Debe presentar una granulometría uniforme y estar libre de materias extrañas.</p> <p>No debe presentar signos visibles de presencia de mohos, insectos.</p>													
2.2 Requisitos Físico –Químicos													
<p>- NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones (Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A , E y B6)</p>													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: left;">CARACTERISTICAS</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">REQUISITOS</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">MINIMO</th> <th style="text-align: center;">MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td></td> <td style="text-align: center;">13 %</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">8.0 %</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERISTICAS	REQUISITOS		MINIMO	MAXIMO	Humedad		13 %	Proteínas	8.0 %	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS												
	MINIMO	MAXIMO											
Humedad		13 %											
Proteínas	8.0 %												
2.3 Requisitos Organolépticos													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">CARACTERISTICAS</th> <th style="text-align: left;">REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>De granulación fina, sin grumos secos y ásperos al tacto.</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Variado, del crema al amarillo</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Para la evaluación organoléptica se debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto.</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERISTICAS	REQUISITOS	ASPECTO	De granulación fina, sin grumos secos y ásperos al tacto.	COLOR	Variado, del crema al amarillo	SABOR	Para la evaluación organoléptica se debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto.			
CARACTERISTICAS	REQUISITOS												
ASPECTO	De granulación fina, sin grumos secos y ásperos al tacto.												
COLOR	Variado, del crema al amarillo												
SABOR	Para la evaluación organoléptica se debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto.												