

 <p style="text-align: center;"><b>FICHA TECNICA</b></p>	<b>PRODUCTO : HARINA DE MAIZ</b>	FECHA ACTUALIZACION :7/1/2022
		CODIGO : FT-HM-PR-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Harina de maíz:</b> 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.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>ENVASE</b>	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		
<b>2.1 Requisitos generales</b>		
<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>		
<b>2.2 Requisitos Físico –Químicos</b>		
<p>- <b>NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones</b> (Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A , E y B6)</p>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>REQUISITOS</b>	
	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>
Humedad		13 %
Proteínas	8.0 %	
<b>2.3 Requisitos Organolépticos</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>REQUISITOS</b>	
<b>ASPECTO</b>	De granulación fina, sin grumos secos y ásperos al tacto.	
<b>COLOR</b>	Variado, del crema al amarillo	
<b>SABOR</b>	Para la evaluación organoléptica se debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto.	

