



## ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Maíz pira
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<i>Zea mays indetata L.</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	Grado 1, según NTC 366 quinta actualización.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Planta perteneciente a la familia de las gramíneas, genero zea, especie mays
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Resolución 2674/2013,</li><li>- Resolución 2906/ 2007</li><li>- Resolución 5109/2005</li><li>- Resolución 16379/2003</li><li>- NTC 366</li><li>- Resolución 333 /2011</li></ul>
<b>INGREDIENTES</b>	100 % maíz pira
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- El grano maíz no debe contener contaminantes tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y deben estar exentos de sabores y olores extraños.</li></ul> Los límites máximos para residuos de plaguicidas en el grano de maíz no deben exceder los establecidos por la legislación nacional vigente o en defecto por el Codex Alimentarius
<b>PRESENTACION COMERCIAL</b>	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
<b>EMPAQUE PRIMARIO</b>	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
<b>EMPAQUE SECUNDARIO</b>	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm – Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

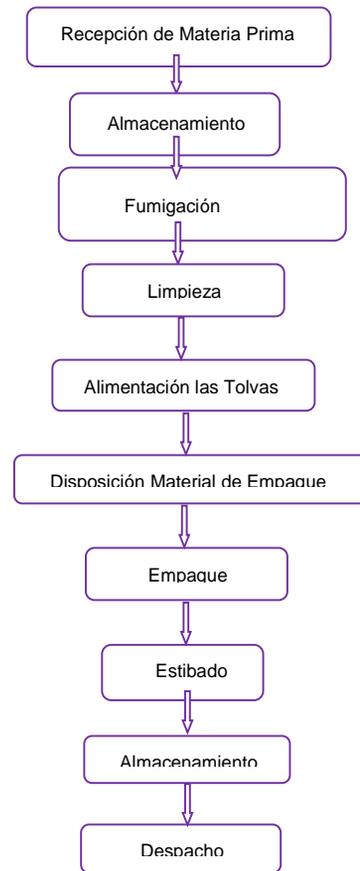
<p><b>CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</b></p>	<p>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.</p> <p>Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumple 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.</li> <li>- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</li> </ul>																							
<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="719 640 1076 676">ATRIBUTO</th> <th data-bbox="1076 640 1500 676">CLASIFICACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="719 676 1076 712">Color</td> <td data-bbox="1076 676 1500 712">amarillo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 712 1076 749">Sabor</td> <td data-bbox="1076 712 1500 749">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 749 1076 785">Olor</td> <td data-bbox="1076 749 1500 785">Característico</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 785 1076 821">Textura</td> <td data-bbox="1076 785 1500 821">Dura</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	CLASIFICACION	Color	amarillo	Sabor	Característico	Olor	Característico	Textura	Dura												
ATRIBUTO	CLASIFICACION																							
Color	amarillo																							
Sabor	Característico																							
Olor	Característico																							
Textura	Dura																							
<p><b>PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="719 846 1500 883"><b>TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF</b></th> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="719 883 1500 942">(todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="719 942 1109 978">Humedad</td> <td data-bbox="1109 942 1500 978">12.50 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 978 1109 1015">Energía</td> <td data-bbox="1109 978 1500 1015">364 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1015 1109 1051">Proteínas</td> <td data-bbox="1109 1015 1500 1051">8.70 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1051 1109 1087">Grasa</td> <td data-bbox="1109 1051 1500 1087">3.80 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1087 1109 1123">Carbohidratos</td> <td data-bbox="1109 1087 1500 1123">73.80 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1123 1109 1159">cenizas</td> <td data-bbox="1109 1123 1500 1159">1.20 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="719 1229 1500 1266"><b>LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDOS LMR</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1266 1109 1302">DISULFOTON</td> <td data-bbox="1109 1266 1500 1302">0.02*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1302 1109 1338">LINDANO</td> <td data-bbox="1109 1302 1500 1338">0.01*</td> </tr> </tbody> </table>		<b>TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF</b>		(todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)		Humedad	12.50 %	Energía	364 kcal	Proteínas	8.70 %	Grasa	3.80 %	Carbohidratos	73.80 %	cenizas	1.20 %	<b>LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDOS LMR</b>		DISULFOTON	0.02*	LINDANO	0.01*
<b>TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF</b>																								
(todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)																								
Humedad	12.50 %																							
Energía	364 kcal																							
Proteínas	8.70 %																							
Grasa	3.80 %																							
Carbohidratos	73.80 %																							
cenizas	1.20 %																							
<b>LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDOS LMR</b>																								
DISULFOTON	0.02*																							
LINDANO	0.01*																							

<b>SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>CARACTERISTICAS FISICAS</b>				
	Materia dura	0.2%			
	Daños dañados	2.0%			
	Granos partidos	1.0%			
	Granos abiertos	1.0%			
	Variedades de contraste	2.0%			
	Variedades no de contrastes	5.0%			
	<b>requisitos</b>			<b>Parámetros</b>	
				<b>mínimo</b>	<b>Máximo</b>
	Humedad en fracción de masa expresada en %			-	15.0
	Proteína (Nx6,25) en fracción de masa expresada en % (en base seca)			7.0	-
	<b>LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS</b>				
	<b>parámetros</b>	<b>metodología</b>	<b>Límite inferior</b>	<b>Valor medio</b>	<b>Límite superior</b>
	Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
	Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aurea coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100	
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000	
En donde: <b>n</b> : número de muestras <b>m</b> : índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. <b>M</b> : índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. <b>C</b> : número d muestra permitidas con resultado entre m y M. <: Léase menor de...					

<b>TERCERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>TOLERANCIAS ADMITIDAS PARA CLASIFICACIÓN DE LOS GRANOS DE MAIZ EN FUNCIÓN A SU GRADO.</b>			
	<b>característica</b>	<b>Unidad</b>	<b>Grado 1</b>	
	Peso hectolitro, min	Kg/hl	72.0	
	Granos dañados por calor en fracción de masa máx.	%	0.5	
	Granos dañados por hongo en fracción de masa máx.	%	1.0	
	Total de granos dañados, en fracción de masa.	%	3.0	
	Granos partidos y material extraño en fracción de masa máx.	%	2.0	
	<b>LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</b>			
	<b>Metal</b>	<b>Contenido máximo (mg/kg)</b>		
	Cadmio	0.1		
	plomo	0.2		
	<b>NIVEL DE INFESTACION PARA EL MAIZ EN GRANO</b>			
	<b>nivel</b>	<b># de insectos vivos en 500 gr de maíz</b>		<b># total de insectos primarios y secundarios</b>
		primarios	secundarios	
	Libre	0	0	0
Ligeramente infestado	1 a 2	1 a 4	4	
Infestado	Mayor de 2	Mayor de 4	Mayor de 4	
<b>Límites máximos permitidos de micotoxinas para el maíz en</b>				
<b>micotoxinas</b>	<b>Límite máximo en micro/g</b>			
Suma de Aflatoxinas B1, B2,G1 y G2	20.0			
Ocratoxina A	5.0			
Deoxinivalenol (DON)1 elevado	1 750			
Zearalenona 1 elevado	350			
Fumonisimas (suma de B1 y B2)1 elevado	4 000			
Maíz no elaborado, excepto el destinado a molienda por vía húmeda.				
<b>MERCADO OBJETIVO</b>	Todo tipo de consumidor.			

<b>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</b>	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<p>Ingredientes:</p> <p>100 g de maíz pira, 1 cucharada de aceite vegetal, sal o azúcar.</p> <p>Preparación: Poner poco aceite a fuego medio en una cazuela amplia, cuando el aceite esté caliente, agregar el maíz y mezclar con el aceite. Mover el recipiente al empezar dejar a sonar la implosión del maíz. Cuando el estallido comience a disminuir, retirar la cazuela del fuego. Aún calientes, destapar y rociar la sal o el azúcar al gusto y agitar de forma intermitente para distribuir.</p>
<b>VIDA UTIL</b>	1 año
<b>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</b>	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
<b>DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)</b>	<p>GRANIPACK S.A.S</p> <p>Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29</p> <p>PBX: 4482344</p> <p>Fax: 3615890 <a href="mailto:granipack@gmail.com">granipack@gmail.com</a></p> <p><a href="http://www.granipack.com">www.granipack.com</a> - Itagüí-Colombia.</p>

**DIAGRAMA DE FLUJO**



Información Nutricional maíz pira			
Tamaño por porción 1/2 taza (100 g)			
Porciones por envase 5			
<b>Cantidad por porción</b>			
<b>Calorías</b>	400	<b>Calorías de Grasa</b>	35
		<b>Valor Diario*</b>	
<b>Grasa Total</b>	<b>4 g</b>		6%
Grasa Saturada	0 g		0%
Grasa Trans	0 g		
<b>Colesterol</b>	0 mg		0%
<b>Sodio</b>	15 mg		1%
<b>Carbohidrato Total</b>	<b>82 g</b>		27%
Fibra dietaria	2 g		8%
Azúcares	0 g		
<b>Proteína</b>	<b>10 g</b>		
Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	0%	Hierro	0%
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo			
Grasa	9	Carbohidrato	4
			Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 10