



FICHA TECNICA

MAÍZ PIRA

CODIGO: FT-FMPM-01

VERSIÓN: 01

FECHA: 01/03/2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	Maíz Pira
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Zea mays.</i>
MARCA	MI DÍA
CLASIFICACIÓN	Grado 1, según NTC 366 quinta actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie <i>Zea mays</i> .
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">- Resolución 2674/2013- Resolución 2906/2007- Resolución 4506/2013- Resolución 5109/2005- NTC 366- Resolución 333 /2011- Resolución 719/2015- Resolución 683/2012- Resolución 4143/2012
INGREDIENTES	100 % maíz pira
REQUISITOS GENERALES	No se acepta maíz que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas establecidos en la legislación colombiana. Tampoco aquellos que sobrepasen los límites según el grado, de granos dañados, partidos o material extraño.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de 25 unidades 460 gramos.
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Material: PEBD (Polietileno de baja densidad) apto para estar en contacto directo con alimentos.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm – Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.



FICHA TECNICA

MAÍZ PIRA

CODIGO: FT-FMPM-01

VERSIÓN: 01

FECHA: 01/03/2021

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	CLASIFICACION
Color	Amarillo
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Dura

CARACTERISTICAS FISICAS

Peso Hectolitro	72 Kg/Hl
Daños dañados por calor	0.5%
Granos dañados por hongos	1.0%
Total de granos dañados	3.0%
Granos partidos y material extraño	2.0%

FISICOQUIMICO

Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%
Proteína	>7 %

MICROBIOLÓGICO

Parámetros	Especificación
Recuentos coliformes fecales NMP/g/ml	<10
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	<5.000
Recuento de estafilococo aureus coagulasa positiva UFC/g/ml	<100
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g/ml	<250.000



FICHA TECNICA

MAÍZ PIRA

CODIGO: FT-FMPM-01

VERSIÓN: 01

FECHA: 01/03/2021

REQUISITOS ESPECIFICOS

BROMATOLOGICO

Humedad	< 13 %
Energía	355 kcal
Proteínas	25.1 %
Grasa	1.2 %
Carbohidratos	61.1 %
Cenizas	3.20 %

LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR (PPM)

Ver resolución 2906 del 2007

LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS

Metal	Contenido máximo (mg/kg)
Plomo	0.2
Cadmio	0.1

Límites máximos permitidos de micotoxinas para el maíz en

Micotoxinas	Límite máximo en µg
Suma de Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂ .	20.0

MERCADO OBJETIVO

Todo tipo de consumidor.


CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.

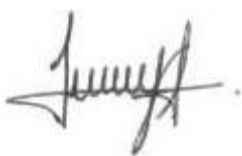
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-FMPM-01
	MAÍZ PIRA	VERSIÓN: 01
		FECHA: 01/03/2021

INSTRUCCIONES DE USO	<p>Ingredientes: 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 y cuando el aceite esté caliente, agregar el maíz. Agitar el recipiente al empezar a sonar la explosión 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>
VIDA ÚTIL	12 meses
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	<p>GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.</p>
DIAGRAMA DE FLUJO	 <pre> graph LR A[Recepción materia prima*] --> B[Fumigación] B --> C[Limpieza y Empaque*] C --> D[Despacho] </pre>

Elaborado por:



Jenny Villegas
INGENIERA DE CALIDAD