



FICHA TECNICA

MAÍZ PIRA

CODIGO: SGCI-FT-
MPMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 18 05 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Maíz Pira																
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Zea mays everta</i>																
MARCA COMERCIAL	MI DIA																
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 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022 																
CLASIFICACIÓN	Grado 2, según NTC 366 segunda actualización.																
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.																
INGREDIENTES	100 % Maíz pira																
EXPANSIÓN	38/40, 40/42 o 42/44, según disponibilidad.																
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaqa en una planta donde se empaqa avena (gluten) y maní.																
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 por el Codex alimentarius.																
PRESENTACION COMERCIAL	<ul style="list-style-type: none"> • Paca de 25 unidades x 460g cada una. 																
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad) Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto.																
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm – Material: PEAD																
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ATRIBUTO</th> <th style="text-align: left;">METODO</th> <th style="text-align: left;">DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Organoléptico</td> <td>Amarillo</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Organoléptico</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Organoléptico</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Organoléptico</td> <td>Dura</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN	Color	Organoléptico	Amarillo	Sabor	Organoléptico	Característico	Olor	Organoléptico	Característico	Textura	Organoléptico	Dura
ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN															
Color	Organoléptico	Amarillo															
Sabor	Organoléptico	Característico															
Olor	Organoléptico	Característico															
Textura	Organoléptico	Dura															



FICHA TECNICA

CODIGO: SGCI-FT-
MPMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 18 05 2023

MAÍZ PIRA

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS

Parámetro	Especific.	Método
Peso Hectolitro	Min 69 %	NTC 366
Daños dañados por calor	Máx. 1.0%	NTC 366
Granos partidos por hongos	Máx. 1.5%	NTC 366
Total granos dañados	Máx. 5.0%	NTC 366
Granos partidos y material extraño	Máx. 3.0%	NTC 366

FISICOQUIMICO

Parámetro	Máx.	Método
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

MICROBIOLÓGICO

Parámetros	Especificación	Método
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO

Parámetro	Especificación	Método
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Mín. 7.0%	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	0.1 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	67.0 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	1.4 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-MPMD
	MAÍZ PIRA	VERSIÓN: 02
		FECHA: 18 05 2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	<table border="1"> <tr> <td>LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</td> </tr> <tr> <td>De acuerdo con la resolución 2906 de 2007</td> </tr> </table>	LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR	De acuerdo con la resolución 2906 de 2007
	LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR		
De acuerdo con la resolución 2906 de 2007			
	<table border="1"> <tr> <td>LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS Y MICOTOXINAS</td> </tr> <tr> <td>De acuerdo con la resolución 4506 del 2013</td> </tr> </table>	LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS Y MICOTOXINAS	De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS Y MICOTOXINAS			
De acuerdo con la resolución 4506 del 2013			
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.		
INSTRUCCIONES DE USO	<p>Ingredientes: 100g maíz pira, 1 Cda de aceite vegetal, sal o azúcar.</p> <p>Preparación: Agregar el aceite a fuego medio en una cazuela amplia, cuando el aceite esté caliente, agregar el maíz, tapan la cazuela y mezclar con el aceite. Agitar el recipiente al empezar a sonar la explosión del maíz. Cuando el estallido empiece 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>		
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.		
VIDA ÚTIL	12 meses		
CÓDIGO EAN	7705946351775		
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: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.</p>		



FICHA TECNICA

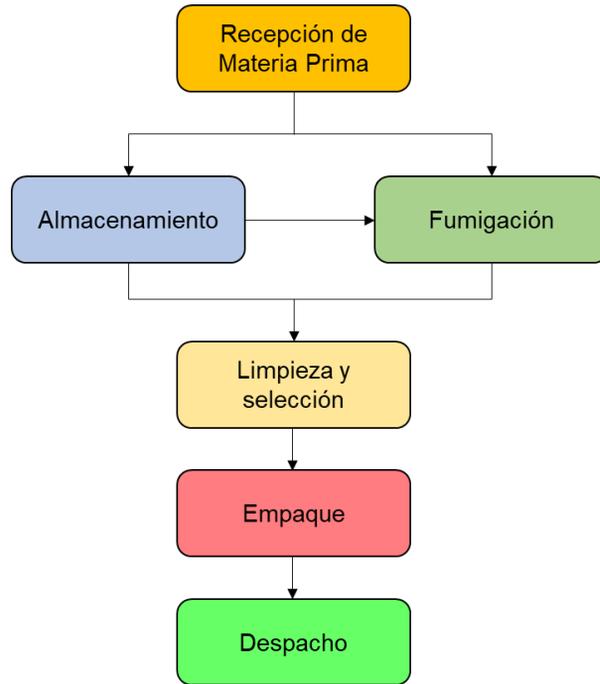
MAÍZ PIRA

CODIGO: SGCI-FT-
MPMD

VERSIÓN: 02

FECHA: 18 05 2023

DIAGRAMA DE FLUJO



Elaborado por:

Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 18 05 2022	Responsable: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	Version Nueva: 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso.	