



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: ITA
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina Italiana

Ingredientes

Harina de trigo fortificada, harina de maíz, sémola de trigo (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996)

[REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgenos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: 0.66

HUMEDAD: Máx. 14,5

PROTEÍNA: 12%

ÍNDICE DE CAIDA: Seg. 250-350

P/L: 0.50-0.60

W: 350-400

“No hay pan que por bien no venga”

+57 3107637483

info@semillabreadbakery.com

Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: BSF
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina Blanca super fuerte

Ingredientes

Harina de trigo fortificada (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alergénicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: 0.66

HUMEDAD: Máx. 14,5

PROTEÍNA: 12%

ÍNDICE DE CAIDA: Seg. 250-400

P/L: 0.50-0.60

W: 280

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: HF
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina francesa

Ingredientes

Harina de trigo fortificada (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: 0.66

HUMEDAD: Máx. 14,5

PROTEÍNA: 11.8%

ÍNDICE DE CAIDA: Seg. 250-380

P/L: 0.40-0.60

W: 300

“No hay pan que por bien no venga”

+57 3107637483

info@semillabreadbakery.com

Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: BO
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina Blanca Artesanal (orgánica)

Ingredientes

Harina de trigo fortificada (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: 0.66

HUMEDAD: Máx. 14,5

PROTEÍNA: 12%

ÍNDICE DE CAIDA: Seg. 250-370

P/L: 0.55-0.70

W: 300

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: IO

Versión: 1

Fecha: 10/05/2023

Página: 1



Ficha técnica

Harina integral artesanal (orgánica)

Ingredientes

Harina de trigo sin refinar, harina de trigo fortificada, germen de trigo, salvado de trigo (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: 1.2

HUMEDAD: Máx. 14


PROTEÍNA: 10.5%

ÍNDICE DE CAIDA: Seg. 180-500


P/L: 0.80-0.90

W: 170-190

“No hay pan que por bien no venga”

 +57 3107637483

 info@semillabreadbakery.com

 Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: CO
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina de centeno oscuro

Ingredientes

Harina de centeno oscuro.

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

CENIZA: 2.5

HUMEDAD: Máx. 14

PROTEÍNA: 12%

ÍNDICE DE CAIDA: no aplica

P/L: no aplica

W: no aplica

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: GEI
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina grano entero integral

Ingredientes

Harina de trigo sin refinar, harina de trigo fortificada, germen de trigo, salvado de trigo (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgenos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: 1.2

HUMEDAD: Máx. 14

PROTEÍNA: 12.5%

ÍNDICE DE CAIDA: Seg. 300-500

P/L: 0.80-0.90

W: 200-250

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: HM
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina canadiense MANITOBA

Ingredientes

Harina de Trigo fortificada cernida (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISAR AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgenos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA:

HUMEDAD: Máx. 14

PROTEÍNA: 14.24%

ÍNDICE DE CAIDA: Seg. 250-400

P/L: 0.45-0.55

W: 360-380

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: HJ
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina para hojaldres

Ingredientes

Harina de Trigo fortificada (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA:

HUMEDAD: Máx. 14

PROTEÍNA: 12.3%

ÍNDICE DE CAIDA: estudio no disponible

P/L: 0.50-0.60

W: 240-260

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: HP
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina pastelera

Ingredientes

Harina de Trigo fortificada (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: estudio no disponible

HUMEDAD: Máx. 14

PROTEÍNA: 11%

ÍNDICE DE CAIDA: estudio no disponible
P/L: 0.45-0.55

W: 140-160

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: HG
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Harina para galletería

Ingredientes

Harina de Trigo fortificada (fortificada según el decreto N° 1994 del 28 de Octubre de 1996) [REVISA AQUÍ](#)

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

CENIZA: estudio no disponible

HUMEDAD: Máx. 14

PROTEÍNA: 11.5%

ÍNDICE DE CAIDA: estudio no disponible
P/L: 0.45-0.55

W: 180-190

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.



Permiso Sanitario
No. PSA-003972-2023

Código: HSTD
Versión: 1
Fecha: 10/05/2023
Página: 1



Ficha técnica

Sémola de trigo

Ingredientes

Sémola de trigo duro.

Recomendaciones generales

Declaración de alérgicos

Cereal que contienen gluten.

Población destino

Producto destinado a empresas o personas naturales que elaboran productos alimenticios.

Empaque

Sacos de polipropileno y/o bolsa tipo Kraft

Cantidad

1, 5, 10, 12,5, 25 kg

Identificación Cada empaque se identifica con nombre, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, clasificación de alérgenos, nombre y dirección del fabricante.

CENIZA: estudio no disponible

HUMEDAD: Máx. 14

PROTEÍNA: 12.5%

Declaración de GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados

País de origen

Colombia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, libre de plagas y ventilado. Separar el producto por lo menos 60 cm de las paredes y 15 cm del piso por medio de estibas plásticas.

Vida Útil

12 meses, siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

ÍNDICE DE CAIDA: estudio no disponible

P/L: Máx 2.30

W: 250 min

“No hay pan que por bien no venga”



+57 3107637483



info@semillabreadbakery.com



Carrera 17A #119A-88 Bogotá Col.