

	<b>EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</b>  SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD  <b>CERTIFICADO DE CALIDAD</b>	<b>Fecha Emisión:</b> 6/1/2026
		<b>Código:</b> FT-SGC-020
		<b>Versión:</b> 03

<b>Producto</b>	Azucar	<b>Lote</b>	121124
<b>Cliente</b>	Arango Hermanos	<b>Fecha de despacho</b>	28/11/2024
<b>Fecha de vencimiento</b>	12/11/2026		

## 1. DESCRIPCIÓN

Originalmente es el producto resultante por la acción de exprimir la caña de azúcar y cuyo líquido sufre un proceso de refinado y desecación por el que se forman los gránulos sólidos que pasarán por otra nueva fase de trituración y refinado.

(Nuestra empresa solo realiza el proceso de empaque).

El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,4% de sacarosa.

Norma que cumple NTC 611. Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse el azúcar comercialmente denominado azúcar blanco. Quinta actualización

## 2. EMPAQUE

Empaque Primario:

Para presentaciones 400, 460, 500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad, calibre 1.8

Para presentaciones 1000, 2300, 2500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad, calibre 2.5

Bulto por 50 Kilogramos: Fibra de polipropileno

Empaque Secundario:

Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad para todas las presentaciones, excepto la de Pitipack que es polietileno de baja densidad más BOPP

## 3. CONTROL DE PESO

Según NTC 2167

## 4. CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos.

## 5. VIDA ÚTI

12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente

## 6. HUMEDAD

0.040 % máximo

## 7. REPORTE DE RESULTADOS FISICOQUÍMICOS:

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Polarización	99.8 °Za20°C Máximo
Cenizas	99.8 °Za20°C Máximo
Humedad	99.8 °Za20°C Máximo

	<b>EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</b>  SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD  <b>CERTIFICADO DE CALIDAD</b>	<b>Fecha Emisión:</b> 6/1/2026
		<b>Código:</b> FT-SGC-020
		<b>Versión:</b> 03

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Color máximo	99.8 °Za20°C Máximo
Turbiedad Máxima	99.8 °Za20°C Máximo
Partículas	99.8 °Za20°C Máximo
Peso del Azúcar	99.8 °Za20°C Máximo

#### 8. REPORTE DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS:

Propiedad	Resultado
99.8 °Za20°C Máximo	99.8 °Za20°C Máximo
99.8 °Za20°C Máximo	99.8 °Za20°C Máximo
99.8 °Za20°C Máximo	99.8 °Za20°C Máximo

#### TÍTULO DE LA TABLA...

Propiedad	Resultado
99.8 °Za20°C Máximo	99.8 °Za20°C Máximo
99.8 °Za20°C Máximo	99.8 °Za20°C Máximo

#### 10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Empacado en una planta que usa soya y frutos secos

---

**NILSON ALEXIS GALVIS LUJAN**

Líder de Calidad

Empaquetados el Trece S.A.S