

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

Producto	Azucar	Lote	121124
Cliente	Arango Hermanos	Fecha de despacho	28/11/2024
Fecha de vencimiento	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

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