

	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

INFORMACIÓN GENERAL

Producto	Azúcar	Lote	121124
Cliente	Arango Hermanos	Fecha de vencimiento	12/11/2025
Fecha de Despacho	28/11/2024		

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 ÚTIL

12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente

6. HUMEDAD

0.040 % máximo

7. REPORTE DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS:

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios Mesófilos	<200 UFC/
Recuento de Mohos y Levaduras	<100 UFC/g
Recuento de Coliformes Totales	<3 NMP/g
Recuento de Coliformes Fecales	<3 NMP/g

	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

8. REPORTE DE RESULTADOS FISICOQUÍMICOS:

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Polarización	99.8 °Za 20°C Máximo
Cenizas	0.040 máximo
Humedad	0.040 % máximo
Color máximo	60 UI
Turbiedad máxima	30 UI
Partículas	0.5 mg/Kg Máximo
Peso del azúcar	50 +/- 1%

9. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA

Propiedad	Resultado
Color	Color blanco Característico del azúcar
Olor	Característico al producto, sin malos olores
Sabor	Dulce característico al producto
Textura	Característico al producto

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