
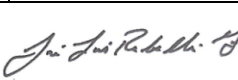
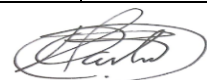
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO AZÚCAR CRUDO		Código: FT-AC-13
			Versión: 5
			Rige: 02/02/2019
			Pág.: 1 de 1

1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO				
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR CRUDO		NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 607		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación, cuya polarización es mínimo de 96.0°Z				
2. COMPOSICIÓN				
COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno. El azúcar crudo es un alimento puro con más del 98% de sacarosa.				
3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)				
QUÍMICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	°Z	96		NTC 586 - ICUMSA GS2/3-1 (2011)
Humedad	Fracción en masa, en%		1	NTC 572
Factor de Seguridad			0,3	NTC 607 (vease el numeral 7.3)
Cenizas	Fracción en masa, en%		0,7	NTC 570
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	NTC 5970
Arsénico (As)	mg/kg		1	GS2/3-23 O GS2/39-25 O GS2-51
Cobre (Cu)	mg/kg		2	GS2/39-25 O GS2-52
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5	GS2/3-24 O GS2/1/3-27 O GS2-51
BIOLOGICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/10g		600	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales	UFC/10 g		50	NTC 4306
Recuento de Mohos	UFC/10 g		15	NTC 3907
Recuento de Levaduras	UFC/10 g		300	NTC 3907
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/1	Ausente		NTC 4306
SENSORIALES	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Apariencia		Cristales de color caramelo		
Olor		Libre de olor extraño		
Sabor		Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.		
4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
VIDA UTIL ESTIMADA: En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por dos Años				
CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO: Se recomienda su almacenamiento en lugares de ambiente seco, humedad controlada, temperatura ambiente y protegido contra la lluvia de manera que su contenido y presentación permanezcan inalterables.				
5. EMBALAJE				
El embalaje del producto, debe ser de un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El producto debe ser entregado en sacos de polipropileno en presentaciones de 50 kg, 25 kg y 1 Tonelada.. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.				
6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO				
Empaque: El empaque debe ser de un material que no altere el producto y debe asegurar su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.				
Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Crudo". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; además debe tener las siguientes indicaciones:				
- El azúcar se considera Granulado - Se indica "Producto alimenticio, trátase con cuidado" - Registro Sanitario No. RSI/AV16M12692 - Se indica que el producto corresponde a Industria Colombia, declara datos del fabricante.				
En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo están indicados en las planillas de remisión.				
7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN				
Se despacha en carros sencillos, dobletroques, dos ejes, tres ejes de acuerdo a las cantidades a entregar, algunos vehículos son por cuenta de los clientes cuando se vende en términos FOB y por cuenta del ingenio en ventas términos CIF.				
La distribución se hace a los clientes de cadena, autoservicios, industrias, minoristas y mayoristas				
8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS				
NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo				
Norma Técnica Colombiana -NTC 607 - Azúcar Crudo-				
Decreto 60/2002 - Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.				
Decreto 5109/2005 Rotulado de alimentos				
Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados				
Resolución 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.				
Resolución 2674/2013 Reglamentación de los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para comercialización en Colombia.				
Resolución 4143 - Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.				
Resolución 683 - Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.				
9. USO PREVISTO				
Manipulación Esperada	Es un producto para consumo directo doméstico o para uso industrial como materia prima. El producto se dirige al público en general, por tanto puede ser consumido por población de alto riesgo, excepto por personas que por indicación médica deban restringir o evitar el consumo de este producto debido a su componente alérgico (Pacientes con asma) y población con Diabetes.			
Manipulación Inapropiada				
Grupo de usuarios o consumidores				
10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA				
Riesgo Físico	Lesiones traumáticas (Laceración y perforación de tejidos de la boca, lengua, garganta, estomago e intestino) por presencia de Partículas Ferrosas, No Ferrosas e Inoxidables en tamaño mayor o igual a 6.0 mm en producto terminado empaçado			
Riesgo Biológico	Alergias, enfermedades de piel o enfermedades respiratorias por presencia de Alérgenos (Sulfitos) en concentración mayor o igual a 10 ppm en producto terminado			
Riesgo Químico	N.A			
PRESENTACIONES DISPONIBLES				
SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS		SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS		SACO POLIPROPILENO POR 1 TONELADA
Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:
Nombre:	Diana Marcela Campo	Nombre:	José Luis Rebellón	Nombre: Hardany Castro
				
Cargo:	Jefe de Laboratorio	Cargo:	Jefe de Elaboración	Cargo: Gerente de Fabrica