

	FICHA TÉCNICA		Código: FT-AC-03
	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL		Versión: 5
			Rige: 02/02/2019
			Pág.: 1 de 1
1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO ESPECIAL		NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 2085	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco por que sus requerimientos son más exigentes			
2. COMPOSICIÓN			
COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno. El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.			
3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)			
QUÍMICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Polarización a 20 °C	°S	99,6	
Humedad	Fracción en masa; en %		0,06
Cenizas	Fracción en masa; en %		0,1
Azúcares reductores	Fracción en masa; en %		0,1
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10
Arsénico (As)	mg/kg		0,5
Cobre (Cu)	mg/kg		1
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5
FÍSICAS			
Color a 420 nm	UI		180
Turbiedad a 420 nm	UI		80
BIOLOGICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/10g		550
Recuento de Coliformes totales	UFC/10 g		50
Recuento de Mohos	UFC/10 g		15
Recuento de Levaduras	UFC/10 g		150
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g	Ausente	
SENSORIALES	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
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. Almacenar en un lugar cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con otros productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas.			
5. EMBALAJE			
El embalaje del producto, es de un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. 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 es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegure su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.			
Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Blanco Especial". 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 consumo directo y como insumo para la preparación de otros alimentos.			
- Se indica "Producto alimenticio, trátese con cuidado"			
- Registro Sanitario No. RSIAV16M12697			
- 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 vehículos que cumplan los requisitos para despacho. 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 incluir en las fichas de exportación el transporte marítimo.			
8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS			
NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo			
Norma Técnica Colombiana -NTC 2085 - Azúcar Blanco Especial-			
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 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.			
Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados			
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 2674/2013 Reglamentación de los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para comercialización en Colombia.			
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:	
Nombre: Diana Marcela Campo		Nombre: José Luis Rebellón	
Cargo: Jefe de Laboratorio		Cargo: Jefe de Elaboración	
Aprobado por:		Aprobado por:	
Nombre: Hardany Castro		Nombre: Gerente de Fabrica	