
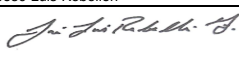
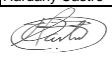
 INGENIO PICHICHI S.A.	FICHA TÉCNICA		Código: FT-AC-05
	PT. AZÚCAR BLANCO		Versión: 7
			Rige: 01/04/2020
			Pág.: 1 de 1
1. NOMBRE O IDENTIFICACION DEL PRODUCTO			
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO		NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 611:2018	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El azúcar blanco es el producto cristalizado 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. su color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.			
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 99,4% de sacarosa.			
3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)			
QUÍMICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Polarización a 20 °C	°Z	99,4	
Humedad	% en m/m		0,07
Cenizas	% en m/m		0,15
Dióxido de Azufre	mg/kg		10
Arsénico (As)	mg/kg		0,5
Cobre (Cu)	mg/kg		1
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5
FÍSICOS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Color a 420 nm	UI		300
Turbiedad a 420 nm	UI		250
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		300
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g		0
SENSORIALES	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Apariencia			Cristales de color blanco
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. ENVASE Y 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.			
6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO			
Se rige con la resolución 5109 de 2005.			
7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA			
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.			
El vehículo transportador debe estar carpado y previamente inspeccionado, limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.			
8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS			
NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo			
Norma Técnica Colombiana -NTC 611 - Azúcar Blanco			
Registro Sanitario No. RSI/AV16165712			
Resolución 5109/2005 Rotulado de alimentos			
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.			
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 alérgeno (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 de partícula mayor a 4,5 mm en Sacos 25 kg y 50 kg y en sacos de 1000kg un tamaño de partícula mayor a 2,5 mm utilizando detector de metales		
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 LAMINADO BEIGE. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS		SACO LAMINADO BEIGE. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO POR 1 TONELADA
Elaborado por:		Revisado por:	Aprobado por:
Nombre: Diana Marcela Campo		Nombre: José Luis Rebellon	Nombre: Hardany Castro
Firma 		Firma 	Firma 
Cargo: Jefe de Laboratorio		Cargo: Jefe de Elaboración	Cargo: Gerente de Fabrica