
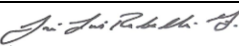
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>Código:</b> FT-AC-03
	<b>AZÚCAR BLANCO ESPECIAL</b>		<b>Versión:</b> 7
			<b>Rige:</b> 01/04/2020
			<b>Pág.:</b> 1 de 1
<b>1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO ESPECIAL</b>		<b>NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 2085:2018</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> 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.			
<b>2. COMPOSICIÓN</b>			
<b>COMPOSICIÓN:</b> El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno. El azúcar blanco especial es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.			
<b>3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)</b>			
<b>QUÍMICAS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Polarización a 20 °C	°Z	99,6	
Humedad	Fracción en masa;		0,06
Cenizas	Fracción en masa;		0,1
Azúcares reductores	Fracción en masa;		0,1
Dióxido de Azufre	mg/kg		10
Arsénico (As)	mg/kg		0,5
Cobre (Cu)	mg/kg		1
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5
<b>FÍSICAS</b>			
Color a 420 nm	UI		180
Turbiedad a 420 nm	UI		80
<b>BIOLOGICAS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
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		0
<b>SENSORIALES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Apariencia		Cristales de color Blanco	
Olor		Libre de olor extraño	
Sabor		Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.	
<b>4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>			
<b>VIDA UTIL ESTIMADA:</b> En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por dos años			
<b>CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO.</b> 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.			
<b>5. ENVASE Y EMBALAJE</b>			
El embalaje del producto, es de un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento.			
<b>6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO</b>			
Se rige con la resolución 5109 de 2005.			
<b>7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA</b>			
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.			
<b>8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS</b>			
NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo			
Norma Técnica Colombiana -NTC 2085- Azúcar Blanco Especial			
Registro Sanitario No. RSI/AV16M12697			
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.			
<b>9. USO PREVISTO</b>			
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			
<b>10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>			
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		
<b>PRESENTACIONES DISPONIBLES</b>			
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
<b>Elaborado por:</b>		<b>Revisado por:</b>	
<b>Nombre:</b>	Diana Marcela Campo	<b>Nombre:</b>	José Luis Rebellón
<b>Firma</b>		<b>Firma</b>	
<b>Cargo:</b>	Jefe de Laboratorio	<b>Cargo:</b>	Jefe de Elaboración
<b>Aprobado por:</b>		<b>Aprobado por:</b>	
<b>Nombre:</b>	Hardany Castro	<b>Nombre:</b>	
<b>Firma</b>		<b>Firma</b>	
<b>Cargo:</b>	Gerente de Fabrica	<b>Cargo:</b>	