

	FICHA TÉCNICA				Código: FT-AC-03
	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL				Versión: 3
					Rige: 05/01/2017
					Pág.: 1 de 1
1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO					
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO ESPECIAL			NORMA TÉCNICA 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	MÉTODO DE ENSAYO	
Polarización a 20 °C	°S	99,6		NTC 586	
Humedad	% en m/m		0,07	NTC 572	
Cenizas	% en m/m		0,095	NTC 570 O NTC 778	
No Azúcares			0,0015	ICUMSA GS13/7-3	
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	Codex alimentarius	
FÍSICAS					
Color a 420 nm	UI		180	NTC 5969	
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969	
Tamaño de partícula	mm	0,25	8	Codex alimentario	
BIOLOGICAS					
Recuento de Coliformes	UFC/10 g		< 80	NTC 4306	
Recuento de Coliformes Fecales	UFC/10 g		0	NTC 4306	
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/g		< 200	NTC 3906	
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g		< 100	NTC 3907	
SENSORIALES					
Apariencia: Cristales blancos.	Partículas negras		< 4 en 500 gramos		
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 . Para que el producto permanezca inalterable debe conservar las siguientes condiciones: Humedad Relativa 65% y temperatura 60°C/140°F. El azúcar es un producto higroscópico debe estar alejado de sustancia con olor fuerte					
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 producto debe ser entregado en sacos de polipropileno en presentaciones de 50 kg.. 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:					
<ul style="list-style-type: none"> - 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. RSI/AV16M12697 - 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 3075 /1997 Buenas Prácticas de Manufactura 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 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, estómago e intestino) por presencia de Partículas Ferreras, No Ferreras e Inoxidables en tamaño mayor o igual a 4.5 mm en producto terminado empacado				
Riesgo Biológico	Alergias, enfermedades de piel o enfermedades respiratorias por presencia de Alérgenos (Sulfitos) en concentración mayor o igual a 9,5 ppm en producto terminado				
Riesgo Químico	N.A				
11. OTROS					
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					