

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Código: FT-AC-13

AZÚCAR CRUDO

Versión: 3

Rige: 05/01/2017

Pág.: 1 de 1

1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**NOMBRE DEL PRODUCTO : AZÚCAR CRUDO****NORMA TÉCNICA COLOMBIANA : NTC 607****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Producto natural sólido cristalizado obtenido de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa cubiertos por una película de miel.**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)**

BIOLOGICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
No Presenta				
QUÍMICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	*S	96		NTC 586
Humedad	% en m/m		1	NTC 572
Cenizas	% en m/m		0,8	NTC 570
Factor de Seguridad			0,3	Calculo
No Azúcares			0,0015	ICUMSA GS1/3/7-3
Alérgenos	ppm		70	Codex alimentario
Arsénico expresado como As	mg/kg		1	Espectrofotometría o Absorción atómica
Cobre expresado como Cu	mg/kg		2	Espectrofotometría o Absorción atómica
Plomo expresado como Pb	mg/kg		2	Espectrofotometría o Absorción atómica
FÍSICAS				
BIOLOGICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/1 g		< 5000	NTC 3906
Recuento de Coliformes Fecales	UFC/10 g		< 80	NTC 4306
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g		< 2000	NTC 3907
SENSORIALES	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Apariencia: Cristales blancos.	Partículas negras		< 4 en 500 gramos	
Olor		Libre de olor extraño		
Sabor		Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.		
Tamaño de partícula	mm	0,25	8	Codex alimentario

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 Blanco". 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, dobletrouques, 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 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 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 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	