

	FICHA TÉCNICA			Código: FT-AC-05
	PT. AZÚCAR BLANCO			Versión: 3
				Rige: 05/01/2017
				Pág.: 1 de 1
1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO				
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO		NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 611		
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.				
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	MÉTODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	"S	99,4		NTC 586
Humedad	% en m/m		0,07	NTC 572
Cenizas	% en m/m		0,15	NTC 570 O NTC 778
No Azúcares			0,0015	ICUMSA GS1/37-3
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	Codex alimentarius
FÍSICAS				
Color a 420 nm	UI		400	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	UI		400	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 asegura 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:				
<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, trátase con cuidado" - Registro Sanitario No. RSI/AV16165712 				
- 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 611 - Azúcar Blanco- 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. 683 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 Ferroras, No Ferroras 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 LAMINADO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS		SACO LAMINADO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS		
SACO POLIPROPILENO POR 1 TONELADA				