
	<b>FICHA TÉCNICA</b>			Código: FT-AC-04
	<b>AZÚCAR BLANCO PRESENTACIONES FAMILIARES - PICHICHI -</b>			Versión: 3
				Rige: 01/05/2017
				Pág.: 1 de 1
<b>1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>				
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO</b>		<b>NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 611</b>		
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.				
<b>2. COMPOSICIÓN</b>				
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.				
<b>3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)</b>				
<b>QUÍMICAS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
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
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	ICUMSA GS2/17/9-33
<b>FÍSICAS</b>				
Color a 420 nm	UI		220	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969
Tamaño de partícula	mm	0,25	8	Se utiliza un detector de metales y el procedimiento IT-AC-23
<b>BIOLOGICAS</b>				
<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>	
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
<b>SENSORIALES</b>				
<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>	
Apariencia			Cristales de color caramelo	
Olor			Libre de olor extraño	
Sabor			Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.	
<b>4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>				
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 higroscopico debe estar alejado de sustancia con olor fuerte				
<b>5. EMBALAJE</b>				
El embalaje del producto, es de un 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 vehiculo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.				
<b>6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO</b>				
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:				
- El azúcar se considera Granulado consumo directo y como insumo para la preparacion de otros alimentos.				
- Se indica "Producto alimenticio, trátese con cuidado"				
- Registro Sanitario No. RSIIV16I65712				
- 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.				
<b>7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN</b>				
Se despacha en vehiculos 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 exportacion el transporte marítimo.				
<b>8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS</b>				
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 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.				
Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados				
Resolución 4143/2012 - Requisitos sanitarios que deben cumplir lo 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>				
Manipulacion 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				
<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 mayor o igual a 4.5 mm en producto terminado empaçado			
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			
<b>11. OTROS</b>				
<b>PRESENTACIONES DISPONIBLES</b>				
BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS		BOLSA DE POLIETILENO POR 2.5 KILOGRAMOS		BOLSA DE POLIETILENO POR 1 KILOGRAMO
<b>Elaborado por:</b>				
Nombre: Diana Marcela Campo		Nombre: José Luis Rebellón		Nombre: Hardany Castro
Firma		Firma		Firma
Cargo: Jefe de Laboratorio		Cargo: Jefe de Elaboración		Cargo: Gerente de Fabrica

	<b>FICHA TÉCNICA</b>			Código: FT-AC-73	
	<b>AZÚCAR BLANCO ESPECIAL PRESENTACIONES FAMILIARES - PICHICHI-</b>			Versión: 3	
				Rige: 01/05/2017	
				Pág.: 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</b>			
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.					
<b>2. COMPOSICIÓN</b>					
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.					
<b>3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)</b>					
<b>QUÍMICAS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>	
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	
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	ICUMSA GS2/17/9-33	
<b>FÍSICAS</b>					
Color a 420 nm	UI		180	NTC 5969	
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969	
Tamaño de partícula	mm	0,25	8	Se utiliza un detector de metales y el procedimiento IT-AC-23	
<b>BIOLOGICAS</b>					
<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>		
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		
<b>SENSORIALES</b>					
<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</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>					
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					
<b>5. 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. El producto debe ser entregado en sacos de polipileno 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.					
<b>6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO</b>					
Empaque: El empaque es (incluirl 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:					
- 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. RSIIV16M12792					
- 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.					
<b>7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN</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 incluir en las fichas de exportación el transporte marítimo.					
<b>8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS</b>					
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 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.					
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 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				
<b>11. OTROS</b>					
<b>PRESENTACIONES DISPONIBLES</b>					
SOBRES DE 5 GRAMOS					
<b>Elaborado por:</b>		<b>Revisado por:</b>		<b>Aprobado por:</b>	
Nombre:	Diana Marcela Campo	Nombre:	José Luis Rebellón	Nombre:	Hardany Castro
Firma		Firma		Firma	

<b>Cargo:</b>	Jefe de Laboratorio	<b>Cargo:</b>	Jefe de Elaboración	<b>Cargo:</b>	Gerente de Fabrica
---------------	---------------------	---------------	---------------------	---------------	--------------------