

		FICHA TÉCNICA		Código:	FT-AC-01
		AZÚCAR BLANCO PRESENTACIONES FAMILIARES		Versión:	7
				Rige:	01/04/2020
				Pág.:	1 de 1
<b>1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>					
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO			NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 611:2018		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos 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 es un alimento puro con más del 99,4% de sacarosa.					
<b>3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)</b>					
QUÍMICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO	
Polarización a 20 °C	°Z	99,4		NTC 586 (ICUMSA GS2/3-1)	
Humedad	% en m/m		0,07	NTC 572	
Cenizas	% en m/m		0,15	NTC 570	
Dióxido de Azufre	mg/kg		10	NTC 5970	
Arsénico (As)	mg/kg		0,5	GS2/3-23 O GS2/3/9-25 O GS2-51	
Cobre (Cu)	mg/kg		1	GS2/3-29 O GS2-51	
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5	GS2/3-24 O GS2/1/3-27 O GS2-51	
FÍSICOS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO	
Color a 420 nm	UI		220	NTC 5969	
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969	
BIOLOGICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO	
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/10g		550	NTC 3906	
Recuento de Coliformes totales	UFC/10 g		50	NTC 4306	
Recuento de Mohos	UFC/10 g		15	NTC 3907	
Recuento de Levaduras	UFC/10 g		300	NTC 3907	
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g		0	NTC 4306	
SENSORIALES	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO	
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 611 - Azúcar Blanco					
Registro Sanitario No. RSI/V16165712					
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>					
BOLSA DE POLIETILENO POR 1 KILOGRAMO	BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS	BOLSA DE POLIETILENO POR 2.5 KILOGRAMOS			
BOLSA DE POLIETILENO POR 5 KILOGRAMOS					
<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	
Cargo:	Jefe de Laboratorio	Cargo:	Jefe de Elaboración	Cargo:	Gerente de Fabrica