

		FICHA TÉCNICA		Código: FT-AC-03	
		AZÚCAR BLANCO ESPECIAL		Versión: 8 Rige: 01/09/2020 Pág.: 1 de 1	
1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO					
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZÚCAR BLANCO ESPECIAL.		NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 2085:2020			
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. COMPOSICION					
COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno . El azúcar blanco especial es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.					
3. CARACTERISTICAS (Químicas, Físicas, Biológicas, Sensoriales, de Inocuidad)					
QUIMICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO	
Polarización a 20 °C	°Z	99.6		NTC 586 (ICUMSA GS2/3-1)	
Humedad	Fracción en masa, en %		0.06	NTC 572	
Cenizas conductimétricas	Fracción en masa, en %		0.1	NTC 570	
Azúcares reductores	Fracción en masa, en %		0.1	NTC 4355	
Dióxido de Azufre(SO ₂)	mg/kg		<10	NTC 5970	
Arsénico (As)	mg/kg		0.5	ICUMSA GS2/3-23 o ICUMSA GS2/3/9-25 o ICUMSA GS2-51; AOAC 952.13 o AOAC 986.15 y para evitar pérdidas de analito, la digestión por microondas (AOAC 999.10), aunque la digestión por Kjeldahl es muy utilizada en alimentos;	
Cobre (Cu)	mg/kg		1	ICUMSA GS2/3-29; ICUMSA GS2-51 o AOAC 985.35;	
Plomo (Pb)	mg/kg		0.5	ICUMSA GS2/3-24 o ICUMSA GS2/1/3-27 o ICUMSA GS2-51; AOAC 997.15 o AOAC 999.11 por horno de grafito para trazas y digestión por microondas AOAC 999.10;	
FISICAS					
Color a 420 nm	UI		180	NTC 5969	
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969	
BIOLÓGICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO	
Recuento de bacterias aerobias mesófilas.	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		150	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.	
4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
VIDA UTIL ESTIMADA: En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por dos años					
CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO: 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.					
5. ENVASE Y EMBALAJE					
Debe ser de un material grado alimenticio, que no altere las características del producto y deben asegurar su conservación durante su transporte y almacenamiento.					
6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO					
Se rige con la resolución 5109 de 2005.					
7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA					
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.					
8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS					
NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo					
Norma Técnica Colombiana -NTC 2085- Azúcar Blanco Especial					
Registro Sanitario No. RSI/AV16M12697					
El azúcar blanco especial debe ser procesado bajo las buenas prácticas de Manufactura según lo establecido por la legislación nacional vigente.					
El azúcar blanco especial no debe exceder los límites máximo permitido de plaguicidas establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el <i>Codex Alimentarius</i>					
Resolución 5109/2005: Rotulado de alimentos y además de lo establecido en la legislación nacional vigente, el rótulo o etiqueta debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 512- 1, en lo referente al rotulado general de alimentos y NTC 512-2, en lo referente al rotulado nutricional de alimentos. En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo deben estar indicado en las planillas de remisión.					
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.					
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 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				
PRESENTACIONES DISPONIBLES					
SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO POR 1 TONELADA			
Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
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 Fábrica