



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FT-AC-13

AZÚCAR CRUDO

Versión: 8

Rige: 01/09/2020

Pág.: 1 de 1

1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO : AZÚCAR CRUDO

NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 607:2020

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: 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, cuya polarización es mínimo de 96.0°Z

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 96% de sacarosa.

3. CARACTERÍSTICAS (Químicas, Físicas, Biológicas, Sensoriales, de Inocuidad)

QUÍMICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	METODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	°Z	96		NTC 586 - ICUMSA GS2/3-1
Humedad	Fracción en masa, en%		1	NTC 572
Factor de Seguridad	-		0.3	NTC 607 (véase el numeral 7.3)
Cenizas conductimétricas	Fracción en masa, en%		0.7	NTC 570
Dióxido de Azufre(SO ₂)	mg/kg		<10	NTC 5970
Arsénico (As)	mg/kg		1.0	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		2.0	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;
FÍSICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	METODO DE ENSAYO
Color a 420 nm	UI	800		NTC 5969
BIOLÓGICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	METODO DE ENSAYO
Recuento de bacterias aerobias mesófilas.	UFC/10g		600	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		Ausente	NTC 4306
SENSORIALES	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	METODO DE ENSAYO
Apariencia		Cristales color caramelo		
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 607 - Azúcar Crudo

Registro Sanitario No. RSI/AV16M12692

El azúcar crudo debe ser procesado bajo las buenas prácticas de Manufactura según lo establecido por la legislación nacional vigente.

El azúcar crudo no debe exceder los límites máximo permitido de plaguicidas establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el *Codex Alimentarius*

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 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 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. RAYA CAFÉ CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS		SACO LAMINADO PARA EXPORTACION RAYA CAFÉ. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO.		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 Fabrica