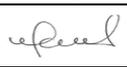
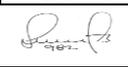


		FICHA TÉCNICA		Código:	FT-AC-86
		AZÚCAR ORGÁNICA		Versión:	5
				Rige:	16/03/2023
				Página:	1 de 1
1. NOMBRE O IDENTIFICACION DEL PRODUCTO					
NOMBRE DEL PRODUCTO : AZÚCAR ORGÁNICA			NORMA TECNICA COLOMBIANA : NO APLICA		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El azúcar orgánica es producida utilizando como materia prima la caña de azúcar, que es cultivada de acuerdo a las normas de producción orgánica dentro de un manejo productivo donde la utilización de abonos verdes, labores manuales de limpieza, prácticas conservacionistas, uso de abonos orgánicos y el cuidado del medio ambiente, son los pilares del sistema.					
2. COMPOSICIÓN					
COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno. El azúcar Orgánica es un alimento puro con más del 99.5% de sacarosa.					
3. CARACTERÍSTICAS (Químicas, Físicas, Biológicas, Sensoriales, de Inocuidad)					
FISICO- QUIMICAS		UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Color a 420 nm	UI	300	500		ICUMSA GS2/3-9
Polarización a 20 °C	°Z	99.5			ICUMSA GS 2/3-1
Humedad	% en m/m		0.1		ICUMSA GS 2/1/3/9-15
Tamaño de partícula	mm	0.36	0.88		ICUMSA GS2/9-37
Material Insoluble	mg/kg		250		ICUMSA GS2/3-19
Cenizas Conductimétricas	% en m/m		0.3		ICUMSA GS 2/3/9-17
Contenido Dióxido de Azufre	ppm		1		ICUMSA GS2/1/7/9-33
Azúcares Reductores	%		0.2		ICUMSA GS 2/3/9-5
METALES PESADOS		UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Arsénico	mg/kg		1		ICUMSA GS 2/3/9-25
Cobre	mg/kg		1.5		ICUMSA GS 2/3/9-29
Plomo	mg/kg		0.1		ICUMSA GS 2/1/3- 27
Hierro	mg/kg		2		ICUMSA GS 2/3/7/8- 31
Mercurio	mg/kg		0.1		ICUMSA GS 2-51
Cadmio	mg/kg		0.2		ICUMSA GS 2-51
BIOLÓGICAS		UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Recuento de Bacterias aerobias mesófilas.	UFC/10 g		500		ICUMSA GS 2/3-41
Recuento levaduras	UFC/10 g		50		ICUMSA GS 2/3-47
Recuento de Mohos	UFC/10 g		50		ICUMSA GS 2/3-47
Salmonella	UFC/25g	Ausente			
SENSORIALES		UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Apariencia	Cristales, libre de materiales y colores extraños				Visual - Con imán
Olor	Olor característico. Libre de aromas extraños				Sensorial
Sabor	Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.				Sensorial
4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
VIDA UTIL ESTIMADA: En condiciones adecuadas de almacenamiento el azúcar presenta un comportamiento estable por periodos de dos años, en este tiempo el producto no debe presentar ningún tipo de alteración.					
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					
Embudoje: El empaque debe ser de un material que no altere el producto y debe garantizar su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.					
Etiquetado: La etiqueta cumple con la Resolución 5109 de 2005 y lleva el sello "Azúcar orgánica". Esto se puede agregar a cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; Además debe tener las siguientes indicaciones:					
<ul style="list-style-type: none"> - Sellos de certificación orgánica - Dice "Producto alimenticio, ser tratado con cuidado". - Indica que el producto corresponde a Industria Colombia, según datos del fabricante. 					
6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO					
Se rige con la resolución 5109 de 2005.					
La identificación del lote corresponde a la Fecha de Producción (DIA/MES/AÑO). Cada saco posee un registro Único de Identificación: envasadora que se usó, el lote que es la fecha de producción, la hora de producción y la fecha de vencimiento					
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, exento de olores fuertes que se puedan adherir al producto, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.					
8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS					
NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo					
Notificación sanitaria No: NSA-0007837-2019					
Resolución 2674/2013. BPM: El azúcar Orgánica debe ser procesado bajo las buenas prácticas de Manufactura según lo establecido por la legislación nacional vigente.					
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. Resolución 16379/2003 Control Metrológico del contenido de producto en preempacados					
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 683/2012 - 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.					
Declaración No-GMO: El producto no está fabricado ni contiene ingredientes o materiales que hayan sido genéticamente modificados.					
Declaración de radiactividad / irradiación: los ingredientes o materias primas y productos terminados no son tratados por irradiación.					
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, estómago e intestino) por presencia de partículas Ferrosas, No Ferrosas e Inoxidables en tamaño de partícula superior a 4,5 mm en sacos de 25 kg y 50 kg. Para sacos de 1000 kg en partículas: ferrosos con tamaños superiores a 2 mm; No ferrosos con tamaños superiores a 2,5 mm y partículas de acero inoxidable con tamaños superiores a 3 mm. Para el control de partículas se tienen controles de Rejillas magnéticas y detectores de metales				
Riesgo Biológico	Contaminación microbiológica. Nuestro proceso cuenta con el cumplimiento de BPM y un programa de limpieza y Sanitización el cual establece un conjunto de lineamientos de cada área del proceso para garantizar la calidad microbiológica, fisicoquímica y sanitaria del producto terminado, mediante la eliminación o disminución a un mínimo aceptable de los riesgos de inocuidad identificados en el personal, equipos, planta física y ambiente que integran el proceso productivo.				
Riesgo Químico	Contaminantes de Metales pesados con valores superiores a la norma. Alergias, enfermedades de piel o enfermedades respiratorias por presencia de Alérgenos (Sulfitos) en concentración mayor o igual a 1 ppm en producto terminado. Nuestro proceso esta monitoreado permanentemente para garantizar que nuestros azúcares no contengan niveles superiores a la norma. No se presentan ningún otro tipo de Alérgeno.				
11. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO					
Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos indicados en esta ficha se rechazara el lote. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para rechazar el lote.					
12. PRESENTACIONES DISPONIBLES					
SACO DE PAPEL CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS		SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 1100 kg y 1000 kg			
Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
Nombre:	María Alexandra Montoya S.	Nombre:	Diana Marcela Campo N.	Nombre:	Jhon Edward Betancourt
					
Cargo:	Auxiliar Administrativo Calidad de Conformidad	Cargo:	Gerente de Calidad	Cargo:	Jefe de Elaboración.