

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Código: FT-AC-13

**AZÚCAR CRUDO**

Versión: 10

Rige: 16/03/2023

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.*), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometido a procesos 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	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO 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 <sub>2</sub> )	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	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
BIOLÓGICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO 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	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	MÉTODO DE ENSAYO		
Apariencia	Cristales de color caramelo, 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 ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

**VIDA ÚTIL 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**

Debe ser de un material grado alimenticio, que no altere las características del producto y se debe asegurar su conservación durante su transporte y almacenamiento.

**6. ETIQUETADO E INSTRUCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO**

Se rige con la resolución 5109 de 2005. Además de lo establecido en la legislación nacional vigente, el rótulo o etiqueta debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 512-1 y NTC 512-2; en lo referente al rotulado general y nutricional de alimentos.

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.

elementos que puedan alterar su presentación.

**8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS**

Norma Técnica Colombiana -NTC 607 - Azúcar Crudo

Notificación sanitaria No: NSA-0012242-2022

Resolución 2674/2013. BPM: El azúcar Crudo debe ser procesado bajo las buenas prácticas de Manufactura según lo establecido por la legislación nacional vigente.

Decreto 539 de 2014 - Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicados en el exterior.

El azúcar crudo no debe exceder los límites máximos permitidos de plaguicidas establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el *Codex Alimentarius*. Según el Anexo C de la NTC 607

El azúcar crudo no debe exceder los límites máximos permitidos de contaminantes indicados en las características químicas.

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 810 por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

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.

Decreto 590 de 2014: Por el cual se modifica el artículo 21 del del Decreto 539 de 2014

Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes

Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados 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, estomago 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 10 ppm en producto terminado. Nuestro proceso está 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 rechazará 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 POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. RAYA CAFÉ CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS	SACO LAMINADO POLIPROPILENO EXPORTACION RAYA CAFÉ. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO.	SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO POR 1 TONELADA						
<b>Elaborado por:</b>			<b>Revisado por:</b>			<b>Aprobado por:</b>		
Nombre: María Alexandra Montoya S.			Nombre: Diana Marcela Campo N.			Nombre: Jhon Edward Betancourt		
Cargo: Auxiliar Administrativo Calidad de Conformidad			Cargo: Gerente de Cambio Organizacional			Cargo: Jefe de Elaboración.		