
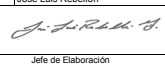



FICHA TÉCNICA		Código:	FE-ALC-06	
AZÚCAR BLANCO EXPORTACIÓN - TIPO C		Revisión:	10	
		Rige:	01/06/2022	
		Pág.:	1 de 1	
1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		NORMA TÉCNICA COLOMBIANA: NTC 611-2020		
NOMBRE DEL PRODUCTO: AZÚCAR BLANCO				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) o de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris</i> L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación. Su color es máximo de 250UI.				
2. COMPOSICIÓN				
COMPOSICIÓN: 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 99.6% de sacarosa.				
3. CARACTERÍSTICAS (Químicas, Físicas, Biológicas, Sensoriales, de Inocuidad)				
QUÍMICAS	UNIDAD	MINIMO	MAXIMO	METODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	°Z	99.6		NTC 596 (ICUMSA GS2/3-1)
Humedad	% en m/m		0.07	NTC 572
Cenizas conductométricas	% en m/m	-	0.15	NTC 570
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 anilino, 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 o 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	MAXIMO	METODO DE ENSAYO
Color a 420 nm	UI		250	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	UI		250	NTC 5969
BIOLOGICAS	UNIDAD	MINIMO	MAXIMO	METODO 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		300	NTC 3907
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g		Ausente	NTC 4306
SENSORIALES	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	METODO DE ENSAYO		
Apariencia	Cristales de color blanco, libre de materiales y colores extraños	Visual - Con min		
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 características.				
5. ENVASE Y EMBALAJE				
Debe ser de un material grado alimenticio, que no altere las características del producto y deben asegurarse su conservación durante su transporte y almacenamiento.				
6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES 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.				
La identificación del lote corresponde a la Fecha de Producción (DIAMES/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. METODO (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 ingeniero 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				
Norma Técnica Colombiana-NTC 611 - Azúcar Blanco				
Notificación Sanitaria No. NSA-0012146-2022				
Resolución 2674/2013. BPM. El azúcar blanco 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" Bogotá: El Ministerio, 2014.				
El azúcar blanco 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 611				
El azúcar blanco no debe exceder los límites máximos permitidos de contaminantes indicados en las características Químicas				
Resolución 5108/2005. 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 indicados en las planillas de remisión.				
Resolución 16379/2003 Control Metroológico 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 333/2002 - 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, 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 particulas: 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 (Suifitos) en concentración mayor o igual a 10 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 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 BLANCO CON FRANJA LATERAL AMARILLA CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO BLANCO CON FRANJA LATERAL AMARILLA CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 1000 KILOGRAMOS		
Elaborado por:		Revisado por:		
Nombre: Erika J. Benavides		Nombre: Jose Luis Rebellón		
				
Cargo: Jefe de Calidad de Conformidad		Cargo: Jefe de Elaboración		
		Aprobado por:		
		Nombre: Carlos Andrés Aguirre		
				
		Cargo: Jefe de operaciones y mantenimiento		