


 <b>INGENIO PICHICHI S.A.</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>			Código: FT-AC-05	
	<b>PT. AZÚCAR BLANCO</b>			Versión: 8	
				Rige: 01/09/2020	
				Pág.: 1 de 1	
<b>1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO</b>			<b>NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 611-2020</b>		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> 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 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.					
<b>2. COMPOSICIÓN</b>					
<b>COMPOSICIÓN:</b> 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 99,4% de sacarosa.					
<b>3. CARACTERÍSTICAS ( Químicas, Físicas, Biológicas, Sensoriales, de Inocuidad)</b>					
<b>QUÍMICAS</b>		<b>UNIDAD</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>METODO DE ENSAYO</b>
Polarización a 20 °C		°Z	99,4		NTC 586 (ICUMSA GS2/3-1)
Humedad		% en m/m		0,07	NTC 572
Cenizas conductimétricas		% en m/m		0,15	NTC 570
Dióxido de Azufre(SO <sub>2</sub> )		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 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;
<b>FÍSICAS</b>		<b>UNIDAD</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>METODO DE ENSAYO</b>
Color a 420 nm		UI		400	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm		UI		250	NTC 5969
<b>BIOLÓGICAS</b>		<b>UNIDAD</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>METODO DE ENSAYO</b>
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		<i>Escherichia coli</i> /10g		Ausente	NTC 4306
<b>SENSORIALES</b>		<b>UNIDAD</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>METODO DE ENSAYO</b>
Apariencia			Cristales de color blanco		
Olor			Libre de olor extraño		
Sabor			Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.		
<b>4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>					
<b>VIDA UTIL ESTIMADA:</b> En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por dos años					
<b>CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO:</b> 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.					
<b>5. ENVASE Y EMBALAJE</b>					
Debe ser de un material grado alimenticio, que no altere las características del producto y deben asegurar su conservación durante su transporte y almacenamiento.					
<b>6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO</b>					
Se rige con la resolución 5109 de 2005.					
<b>7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA</b>					
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.					
<b>8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS</b>					
NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo					
Norma Técnica Colombiana -NTC 611 - Azúcar Blanco					
Registro Sanitario No. RSI/AV16165712					
El azúcar blanco debe ser procesado bajo las buenas prácticas de Manufactura según lo establecido por la legislación nacional vigente.					
El azúcar blanco 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.					
<b>9. USO PREVISTO</b>					
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					
<b>10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>					
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				
<b>PRESENTACIONES DISPONIBLES</b>					
SACO LAMINADO BEIGE. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS		SACO LAMINADO BEIGE. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS		SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO POR 1 TONELADA	
<b>Elaborado por:</b>		<b>Revisado por:</b>		<b>Aprobado por:</b>	
<b>Nombre:</b>	Diana Marcela Campo	<b>Nombre:</b>	José Luis Rebellón	<b>Nombre:</b>	Hardany Castro
<b>Firma</b>		<b>Firma</b>		<b>Firma</b>	
<b>Cargo:</b>	Jefe de Laboratorio	<b>Cargo:</b>	Jefe de Elaboración	<b>Cargo:</b>	Gerente de Fabrica