PRODUCTO / NOMBRE	**AZÚCAR BLANCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000085 / SAP 200002231 / SAP 200001598/ SAP 200002155
	Clasificación	AZUCAR
	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 procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Caña de Azúcar
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETRO	
	MINIMO	**MAXIMO**
Polarización a 20°C, °Z	99,4	-
Cenizas % m/m	-	0,15
Humedad Granulado % m/m	-	0,07
Color a 420 nm, UI	-	400
Turbiedad a 420 nm, UI	-	250
Dióxido de Azufre (SO_2) mg/kg	-	<10,0

Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Ultima Actualizacion)

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	**Caso**	**Muestreo clase**	**n**	**C**	**m**	**M**
Aerobios mesofilos	1	3	5	3	20 ufc/g	10^2 ufc/g
Mohos	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g
Levaduras	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g
Coliformes	1	3	5	3	<10 ufc/g	10 ufc/g
Escherichia Coli (1)	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---

Referencia Tabla 11: Azucar, Jarabe Y Miel Resolución 1407 De 2022

Requisitos Nutricionales	N/A
Otras caracteristicas del producto	El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote. El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad. El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000085 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001598 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002231 Bulto x 25 Kilogramos SAP200002155 Paquete de 200 sobres o Tubipacks en Paca x 10 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000085 y SAP 200001598** deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad. **SAP 200002231** El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefinas para embalaje), también se acepta saco de poliefelina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefinas). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Peliculas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso. **SAP 200002155** Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere la característica del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe tener abertura abre fácil.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todos los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 – Capitulo VII.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con

	requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Septiembre 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.
3	Se ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 611, se cambia recibo a 3 meses después de producción.
4	Se retira Requisito Nutricional de adición de Vitamina A del Decreto 1324 /1998, en cumplimiento del Decreto 1615 del 2000 que derogo esta fortificación. Se cambia embalaje de Saco de papel de tres capas de 82 – 85 kg/m2 a El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de polioleﬁna para embalaje), también se acepta saco de polioleﬁna que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de polioleﬁna). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso, se incluye requisito de registro sanitario.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Código 690 reemplazado por código 37402, código 25513 reemplazado por código 37403.
6	Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se adiciona código SAP.
7	Se retira fecha de vencimiento dado que la resolución 5109/07 exime este producto de su declaración.
8	Se ajustan la referencia de códigos SAP de acuerdo al listado de materiales. En Otras características de producto se retira la solicitud de declaración de fecha de vencimiento y se estipula el requisito así: El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos e indicar fecha de empaque o referir número de lote, según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005.
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre del Producto de AZÚCAR a AZÚCAR BLANCO. Se retira el código SIC y se mantiene solo el código SAP que es el aplicable por la entidad. Se ajusta la Clasificación de BLANCO a AZÚCAR. Se ajusta el parámetro de Humedad de 0.075 a 0.07 según lo estipulado en la NTC 611. Se retira del ítem Otras características del producto la siguiente condición "El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos", lo cual no permitía la pluralidad de oferentes.
10	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se actualiza la descripción del Producto según NTC 611 (Sexta Actualización) así: "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 procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI". Se actualizan requisitos fisicoquímicos por Sexta actualización de NTC 611 así: **REQUISITO** / **PARÁMETRO** (**MÍNIMO** / **MÁXIMO**) Polarización a 20°C: 99,4 / - Cenizas % m/m: - / 0,15 Humedad Granulado % m/m: - / 0.07 Color a 420 nm, UI: - / 400 Turbiedad a 420 nm, UI: - / 400 a **REQUISITO** / **PARAMETRO** (**MINIMO** / **MAXIMO**) Polarización a 20°C, °Z: 99.4 / - Cenizas % m/m: - / 0.15 Humedad Granulado % m/m: - / 0.07 Color a 420 nm, UI: - / 400 Turbiedad a 420 nm, UI: - / 250 Dióxido de Azufre (SO_2) mg/kg: - / <10.0 Se adiciona de donde se toma la referencia de los datos de las tablas en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se agrega información a Otras Características del Producto así: "*El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales.*" Y "El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños". Se cambia referencia "saco a granel de 50 Kilogramos" por "Bulto de 50 Kilogramos" en Contenido y Presentación del producto, con el fin de que los términos sean igual a como se solicita en FTN. En Normatividad se adiciona requerimiento "Resolución 2674 de 2013". Se actualiza información de Condiciones de Transportes y almacenamiento: "*El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.*" Se actualiza información en Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: • *Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente)*

	• *Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.* • *Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado."*
11	Se adiciona código SAP 200002181, Bulto x 25 Kg a granel de Azúcar blanco, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
12	Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
13	Se retira SAP 200000086, azúcar blanco bulto X 50 kg, en razón a que la res 2400 de 1979 recomienda no sobrepasar los 25 kg.
14	Se modifica código SAP 200002181 azúcar blanco bulto x 25 kg por SAP 200002231; Se retira código SAP 200002155 por no estar en uso. Se adiciona código SAP 200001598 azúcar x Kg.
15	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado.
16	Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
17	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se ajustan requisitos microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 611(Ultima Actualización). Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
18	Se cambian los parametros microbiologicos con referncia a la NTC 611 y se ajusta a la Resolucion 1407 de 2022. Requisito: Método filtración por Membrana (UFC/10g) n=5 c=3 m=250 M=550; técnica Recuento en Placa (UFC/g) n=5 c=3 m=20 M=60 Recuento de Bactenas Aerobias Mesófilas: 5 3 250 550 5 3 20 60 Recuento de Coliformes Totales: 5 3 0 50 5 3 <10 10 Recuento de Mohos: 5 3 5 15 5 3 10 40 Recuento de Levaduras: 5 3 120 300 5 3 10 40 Recuento de E Coli /g: 5 3 NA NA 5 3 <10 - Recuento de E Coli /10g: 5 0 0 - 5 0 NA NA *Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Ultima Actualización)]* Parámetro: Aerobios mesofilos — Caso 1 — Muestreo clase 3 — n 5 — C 3 — m 20 ufc/g — M 10^4 ufc/g Mohos — 1 — 3 — 5 — 3 — 20 ufc/g — 40 ufc/g Levaduras — 1 — 3 — 5 — 3 — 20 ufc/g — 40 ufc/g Coliformes — 1 — 3 — 5 — 3 — ≤10 ufc/g — 10 ufc/g Escherichia Coli [1] — NA — 3 — 5 — 0 — <10 ufc/g — --- Referencia Tabla 11: Azucar, Jarabe Y Miel Resolución 1407 De 2022 **En certificaciones fabricantes y comercializadores** se agrega "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	