Colombina — El sabor es infinito	FICHA TÉCNICA MATERIAS PRIMAS (AZUCAR BLANCA)	PLAN HACCP MATERIA PRIMA
		Colombina Del Cauca S.A
		Fecha: Marzo 2015

NOMBRE	Azúcar Blanco **Código: 101706**		
COMPOSICIÓN	100% Azúcar		
DESCRIPCION FISICA	Material granulado de color blanco, incoloro con sabor característico.		
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	El azúcar Blanco es el producto cristalizado obtenido a partir de la miel de caña, la cual ha sufrido un proceso de clarificación y evaporación mediante procedimientos industriales apropiados.		
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y COMPOSICION	**CARACTERISTICA**	**ESPECIFICACIÓN**	**REFENCIAS NORMATIVAS**
	Polarización °Z	99.4 Min.	
	Color U.I	240 Max	
	Humedad %	0.07 Max	
	Cenizas %	0.15 Max	
	Turbiedad U.I	120 Max	
	Cadmio	0.01 ppm Max	
	*Cobre	2 ppm Max	
	*Plomo	2 ppm Max	
	*Arsénico	1 ppm Max	
	*Material extraño	Libre de plástico duro/blando, astillas de madera, vidrio y piedras	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Coliformes Totales UFC/10g	Máx. 80	
	Mesófilos aerobios UFC/10g	Máximo 200	
	Coliformes Fecales	0UFC/10g	
	Mohos y Levaduras	Máximo 100 UFC/10g	
	*E. Coli	Ausencia	
LEGISLACIÓN APLICABLE	Este producto natural derivado de la caña, no se conoce restricción alguna Resolución 005120 de 2005 del MINISRERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. Registro INVIMA: RSIAV16M09190 NTC 2805		
VIDA UTIL ESPERADA	2 años a partir de la fecha de fabricación.		
EMPAQUE	Saco de papel con tres capas		
DECLARACION ALERGENOS	N.A		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La bodega debe ser aireada, libre de contaminantes y no tener goteras. Para su conservación, el almacenamiento no debe exceder las siguientes condiciones: Humedad Relativa 65% Temperatura 60°C		
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA	Caña de azúcar		

FICHA TÉCNICA

PROCESO	FECHA ELABORACIÓN	REGISTRO SN.	No EDICIÓN
ELABORAR AZÚCAR Y DERIVADOS	20/05/2017	NSA-002829-2017	1

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	FABRICANTE
AZUCAR	AZUCAR EXTRAFINA INCAUCA	EL ORTIGAL - MIRANDA, CAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Las bolsas internas tienen impreso un codigo que corresponde al turno la referencia y fecha de produccion. Los sacos exteriores están identificados con el nombre de la planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte posterior del empaque.

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS	
		Planta Riopaila	Planta Castilla
FISICOQUÍMICAS :			
Color (UI)	Maximo 40	FEL-134	
Turbiedad (UI)	Maximo 60	FEL-134	
Granulometría (MA µm)	0.6 - 0.75	FEL-136	
Humedad (%)	Máximo 0.04	FEL-138	
Azucares Reductores (%)	Maximo 0.05		
Cenizas (%)	Maximo 0.04		
METALES PESADOS			
Cobre (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Plomo (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Arsénico (ppm)	Máximo 1	Absorción Atómica - Lab. Externo	
MICROBIOLÓGICAS :			
Coliformes Totales (UFC/10g)	Máximo 80	FEL-165	
Coliformes Fecales (UFC/10g)	0	FEL-165	
Mesófilos Aerobios (UFC/10g)	Máximo 300	FEL-165	
Levaduras (UFC/10g)	Máximo 100		
Mohos (UFC/10g)	Máximo 100	FEL-165	

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

La recepción, pesaje, envasado y almacenamiento deben cumplir BPM,

Para su conservación, el almacenamiento no debe exceder las siguientes condiciones: Humedad relativa 65%, Temperatura: 60°C

REVISADO POR		APROBADO POR
JEFE DE ELABORACIÓN	JEFE CONTROL PROCESOS	GERENTE DE FÁBRICA