PRIMERA EDICIÓN: 2015-01-01 **CÓDIGO:** 1-MZ-12-001

EDICIÓN No.: 13 **FECHA:** 2024-02-07

TÍTULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR REFINADO

Nombre del producto	**Marca**	**Notificación sanitaria**
AZÚCAR REFINADO	INCAUCA	NSA-002829-2017
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Fundido de azúcar, Calentamiento de licor fundido, Clarificación de licor, filtracion I de licor (lecho profundo), Filtración II de licor (filtros sparkler), filtración III de licor (filtros de manga), Calentamiento de licor fino, Evaporación, Cristalización, Centrifugación, Transporte de azúcar humedo, Secado de azúcar, Envase, Almacenamiento de producto terminado.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Característica	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	5	3	20	100	Resolución 1407	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/g)	5	3	<10*	10*		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/g)	5	3	20	40		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/g)	5	3	20	40		NTC 3907
Recuento de Escherichia coli UFC/ g	5	0	<10*	-		NTC 4306

En donde
n = número de unidades que componen la muestra a analizar.
M = concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable
m =limite microbiológico máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
*Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ g

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg Máximo	NTC 778	ICUMSA: GS2/3-23 o GS2/3-25 AOAC 952.13 o AOAC 986.15
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg Máximo	NTC 778	ICUMSA: GS2/3-29 o GS2-51 AOAC 985.35
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg Máximo	NTC 778	ICUMSA: GS2/3-24 o GS2/1/3-27 o GS2-51 AOAC 997.15 o AOAC 999.11
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo

Sedimentos (ppm)	Maximo 20 ppm	Parámetro interno	1-PR-18-008

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	1-PR-18-008
Sabor	Dulce	1-PR-18-008
Apariencia	Granulada.	1-PR-18-008

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	Mínimo 99.80 °Z	NTC 778	ICUMSA GS2-1 NTC 586
Humedad	Máximo 0.05% (Fracción en masa)	NTC 778	ICUMSA GS2-15 NTC 572
Color a 420nm	Máximo 60 UI	NTC 778	ICUMSA GS-9 NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	Máximo 30 UI	NTC 778	ICUMSA GS-18 NTC 5969
Cenizas Conductimétricas	Máximo 0.04% (fracción en masa)	NTC 778	ICUMSA GS2-17 NTC 570
Dióxido de Azufre (SO_2)	mg/kg <10.0	NTC 778	ICUMSA GS2-33 NTC 5970
Azucares reductores	Máximo 0.05 %	NTC 778	ICUMSA GS2-5 NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.

Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g.	Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsa 250 gramos	Saco polipropileno de 12,5 kg con 50 bolsas polietileno de 250 g
	Bolsas 0.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y bolsa de polietileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg
	Bolsas 1.0 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de 1.0 kg / bolsa polietileno de 10 kg con 10 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Sacos de 22.68 kg	Sacos de papel 50lb americanas
	Scaos 25 kg	Saco polipropileno de 25 kg
	Sacos de 50 Kg	Saco polipropileno
	Saco de 1000 Kg	Saco de propileno

Identificación de lote	- Sobre de papel, tubipak en papel y tubipak en poliéster de 5g. No aplica pues esta presentación no está etiquetada para la venta individual.

	- **Bolsas de 250g, 0.5 kg, 1.0 kg, 2.5 kg** Lote, fecha de fabricación (día, mes, año), (T: Turno) [L DD MM AA T#] - **Sacos de 22.68 kg, 25 kg, 50 kg** Lote, fecha de fabricación (día, mes, año), (t: Templa) [L DD MM AA t#] - **Sacos de 1.000 kg, 1.175 kg**: Lote, fecha de fabricación (día, mes, año) [L DD MM AA]
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– **Tubipak de 5 g:** En empaque primario: "No etiquetado para venta individual". En empaque secundario: "Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco". En empaque terciario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco". **- Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg:** En empaque primario: "Producto alimenticio, azucar refinada granulada. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco".. En empaque secundario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" **- Sacos de 25 kg y 50 kg:** En empaque primario: "Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco" **- Sacos de 1000 Kg**: No presenta etiquetadoen el empaque. En el registro "Identificación de big bag" que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Producto alimneticio tratese con cuidado mantegase en un lugar fresco y sceo. Prohibido reempacar no se garantiza la calidad de este producto en caso de cambio de denominacion, marca y/o empaque.
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final / Intención de uso	No aplica, ya que el producto está listo para consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final / Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables /	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones

Poblaciones en riesgo	médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 778 Azúcar Refinado Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	100 g
Proteina	0 g
Grasa Total	0 g
Sodio	0 g
Minerales (mg)	0 g
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional.
03	2015-04-01	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-04-15	Modificación en instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) detallando cada referencia.
05	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote.
06	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución.
07	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerables, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005.
08	2017-10-05	Se modifica el campo registro sanitario por notificación sanitaria por lineamiento del Invima. Retiro de la característica Factor de seguridad debido a que no aplica para azúcar refinado. Se incorpora la presentación de sacos 22.68kg (50lb americanas) Inclusión de las características fisicoquímicas: turbiedad a 420nm, Cenizas (m/n), Azucares reductores y se complementa el concepto intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales.
9	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
10	2018-11-09	Se aplica la actualización de la NTC 778 (Sexta actualización) para 2018-07-18. Se realiza la actualización de los límites y la tabla de requisitos microbiológicos. Se actualiza los límites máximos de los metales pesados y se anexan las unidades para los requisitos de color, turbiedad. Se actualiza del nombre del nuevo director de Calidad de Conformidad.
11	2021-02-10	Se actualiza el responsable de Asistente de sistemas de Gestión por el nombre del cargo director de Sistemas de Gestión.

12	2021-11-26	Se actualiza la identificación del lote. Se ajusta la especificación de la característica turbiedad de acuerdo con la NTC 778:2020.
13	2024-02-07	Se actualiza la identificación del lote para la presentación 1.000 y 1.175 kg Se actualizan los parámetros microbiológicos con los establecidos en la resolución 1407 de 2022. Se incluyen métodos de ensayo AOAC para metales pesados. Se incluye número abreviado de los métodos ICUMSA Se actualizan nombres y cargos de los responsables de la revisión y aprobación del documento.

Anexo N°2. Responsables de la revisión y aprobación del documento

Aprobado por: funcionario(s) responsable(s) por decidir si lo escrito en el documento es lo que debe hacerse y por la provisión de los recursos necesarios.

ANA CRISTINA RODRÍGUEZ.

Ana Cristina Rodriguez
Directora 2 Producción de Azúcar y Alcohol

Revisado por: funcionario(s) responsable(s) por la documentación y/o verificación de que lo escrito en el documento corresponde a la realidad actual o de mejoramiento.

Juan Felipe Cano
Directo Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Líder SR. Calidad de Conformidad