

TIPO		FECHA ELABORACIÓN	FICHA No	No EDICIÓN		
1		06/12/2016	FT-FEL-038	2		
CLASE PRODUCTO	NOMBRE		PLANTA FABRICANTE			
AZUCAR	BLANCO ESPECIAL NACIONAL		PLANTA RIOPAILA PLANTA CASTILLA			
COMPOSICIÓN						
Sacarosa Mínimo 99,6% (NTC 2085)						
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE						
Sacos de11.35, 12.5, 22.68, 25 y 50 Kg		Los sacos 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 exterior del empaque.				
Big Bag 600 y 1000 Kg		Los sacos están identificados con un formato ubicado en el bolsillo externo. Contiene la Planta del fabricante, Número de sello de seguridad, Tipo de producto, Número consecutivo, Fecha de producción y vencimiento.				
PRESENTACION Y EMBALAJE						
Sacos en material de polipropileno o papel. El empaque puede contener costura en hilaza blanca, roja, verde o negra.						
Saco polipropileno laminado 25 bolsas de 1Kg por 25Kg						
Saco polipropileno laminado 10 bolsas de 2,5Kg por 25Kg						
Saco polipropileno laminado 25 bolsas de 454g por 25Kg						
Saco polipropileno laminado 25 bolsas de 500g por 25Kg						
APLICACIÓN						
Uso industrial y/o consumo directo						
PROPIEDAD		ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE REPORTE	MÉTODO ANÁLISIS		
FISICOQUÍMICAS:				ICUMSA	NTC	RIOCAS
Polarización, °Z a 20 °C		99,6 Mínimo	En Cada Despacho	GS 2/3-1	586	I - FEL - 025
Cenizas, %		0,095 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3/9 - 17	570	I - FEL - 024
Humedad, %		0,07 Máximo	En Cada Despacho	---	572	I - FEL - 026
Color, UI a 420 nm		180 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3 - 10	5969	I - FEL - 023
Turbiedad, UI a 420 nm		80 Máximo	En Cada Despacho	---	5969	I - FEL - 023
Sulfitos (Dióxido de azufre), ppm		< 10	En Cada Despacho	GS2/1/7/9-33	5970	I - FEL - 029
MICROBIOLÓGICAS:			FRECUENCIA DE REPORTE			
Coliformes, UFC/10g		80 Máximo	En Cada Despacho	---	4306	I - FEL - 020
E. coli, UFC/10g		0	En Cada Despacho	---	4306	
Bacterias Mesófilas Aerobias, UFC/g		< 200	En Cada Despacho	GS 2/3 - 41	3906	
Mohos y levaduras, UFC/g		< 100	En Cada Despacho	GS 2/3 - 47	3907	
METALES PESADOS:			FRECUENCIA DE ANÁLISIS			
Cobre, ppm		2 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Plomo, ppm		2 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Arsénico, ppm		1 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
SENSORIALES:			FRECUENCIA DE ANÁLISIS			
Aspecto		Cristales sueltos	En Cada Despacho	Cristales sueltos		
Color		Blanco	En Cada Despacho	Blanco		
Olor		Caraterístico a miel de caña	En Cada Despacho	Caraterístico a miel de caña		
Sabor		Dulce	En Cada Despacho	Dulce		
OTROS						
N.A						
VIDA ÚTIL						
Dos años a partir de la fecha de producción.						
INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN Y USO						
Consumo directo						
Después de abierto mantener el producto en recipiente cerrados.						
No manipular el producto con implementos húmedos.						
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN						
Transporte terrestre (Vehículos que se encuentren libres de olores extraños, limpios y sin filtraciones que provoquen humedad al producto).						
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS						

NTC 2085 Azúcar Blanco Especial	Resolución 4506 / 2013 Contaminantes en alimentos	Resolución 2674 / 2013 Requisitos Sanitarios en Empresas de Alimentos
Decreto 60 / 2002 HACCP	Codex STAND 212 / 1999	Resolución 5109 / 2005 Rotulado de alimentos envasados para consumo humano
NTC 2167 / 1995 Contenido Neto	Resolución 333 / 2011 Etiquetado nutricional	Resolucion 4143 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos plasticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Resolucion 683 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos,	Resolucion 834 /2013 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y	NTC-1257 / 1991 Plastico Peliculas de polietileno de baja densidad
Resolucion 2014022808 Ensayos de migracion		
USO PREVISTO		
Usuario	El abuso en el consumo de este producto puede acelerar la formacion de caries y obesidad. Este producto no debe ser consumido por personas medicamente sensibles a este (Hiperglicémico o Hipoglicémico). No apto para diabéticos	
Manipulación Inapropiada	No consumir si se evidencia rotura, doble costura del empaque, remiendos o hilaza diferente a los colores descritos.	
Manipulación esperada	Manipulación para consumo directo o insumo para fabricación de otros productos tipo alimento y farmacéutico.	
PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO		
Almacenar en condiciones tales que cumplan con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura establecidas: en un área limpia y cubierta, libre de olores, plagas, alejado de productos químicos o cualquier contaminación. El producto no se debe golpear, presionar ni maltratar y sede mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial. Mantener en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente.		
REVISADO POR		APROBADO POR
Jefe de Control Procesos		Gerente de Fábrica