INGENIO PICHICHI S.A.	FICHA TÉCNICA	Código: FT-AC-03
	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL	Versión: 5
		Rige: 02/02/2019
		Pág.: 1 de 1

1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO ESPECIAL — **NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 2085**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco por que sus requerimientos son más exigentes

2. COMPOSICIÓN

COMPOSICIÓN: 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 99,6% de sacarosa.

3. CARACTERISTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)

QUIMICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	°S	99,6		NTC 586
Humedad	Fraccion en masa; en %		0,06	NTC 572
Cenizas	Fraccion en masa; en %		0,1	NTC 570
Azucares reductores	Fraccion en masa; en %		0,1	NTC 4355
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	NTC 5970
Arsénico (As)	mg/kg		0,5	GS2/3-23 O GS2/39-25 O GS2-51
Cobre (Cu)	mg/kg		1	GS2/39-25 O GS2-52
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5	GS2/3-24 O GS2/1/3-27 O GS2-51
FISICAS				
Color a 420 nm	UI		180	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969
BIOLOGICAS	**UNIDAD**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	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		150	NTC 3907
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g	Ausente		NTC 4306
SENSORIALES	**UNIDAD**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Apariencia		Cristales de color caramelo		
Olor		Libre de olor extraño		
Sabor		Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.		

4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

VIDA UTIL ESTIMADA: En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por Dos Años

CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO. 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.

5. EMBALAJE

El embalaje del producto, es de un un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.

6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO

Empaque: El empaque es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegura su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.

Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Blanco Especial". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; además debe tener las siguientes indicaciones:

- **El azúcar se considera Granulado consumo directo y como insumo para la preparacion de otros alimentos.**
- **Se indica "Producto alimenticio, trátese con cuidado"**
- **Registro Sanitario No. RSIAV16M12697**

- Se indica que el producto corresponde a Industria Colombia, declara datos del fabricante.

En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo están indicados en las planillas de remisión.

7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN

Se despacha en vehiculos 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 incluir en las fichas de exportacion el transporte maritimo.

8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo

Norma Técnica Colombiana -NTC 2085 - Azúcar Blanco Especial-

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.

Decreto 5109/2005 Rotulado de alimentos

Resolución 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados

Resolución 4143 - Requisitos sanitarios que deben cumplir lo 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 2674/2013 Reglamentación de los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para comercialización en Colombia.

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.

9. USO PREVISTO

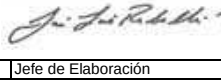
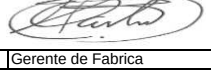
Manipulacion Esperada	Es un producto para consumo directo doméstico o para uso industrial como materia prima. El producto se dirige al público en general, por tanto puede ser consumido por población de alto riesgo, excepto por personas que por indicación médica deban restringir o evitar el consumo de este producto debido a su componente alérgeno (Pacientes con asma) y población con Diabetes.
Manipulación Inapropiada	
Grupo de usuarios o consumidores	

10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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 mayor o igual a 6.0 mm en producto terminado empacado
Riesgo Biológico	Alergías, 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

PRESENTACIONES DISPONIBLES

SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO POR 1 TONELADA

Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
Nombre:	Diana Marcela Campo	**Nombre:**	José Luis Rebellón	**Nombre:**	Hardany Castro
					
Cargo:	Jefe de Laboratorio	**Cargo:**	Jefe de Elaboración	**Cargo:**	Gerente de Fabrica