TITULO: 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/10 g	5	3	60	130	NTC 778	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50*		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	10		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	3	20		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10g	5	0	0	-		NTC 4306

En donde

n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

*Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-23*; GS2/3-25; GS2/3-9-25 ó GS2/3-9-23 ó GS2-51
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg	NTC 778	GS2/3-29 x; GS2/3-29 ó GS2-51
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-24 + GS2/1/3-27; ó GS2-51
Hierro, expresado como Fe	1.0 ppm	Parámetro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC 9.1.09 METODO 999 .11

COPIA CONTROLADA

Sulfitos*	< 10 ppm	NTC 5970, Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); NTC 5970
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos

*Este producto no contiene alérgenos

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	99.80 °Z Mín.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Humedad	0.05% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420nm	60 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-10; NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	60 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-18; NTC 5969
Cenizas (m/m)	0.04% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Azucares reductores	0.05 % Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-9/5(2011) NTC 570

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 20 bolsas polietileno de 250 g
	Bolsas 0.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg / bolsa polietileno de 12,5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg

COPIA CONTROLADA

	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
	Saco de 1175 Kg	Saco de propileno
Identificación de lote	- Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g. No aplica pues esta presentacion no esta etiquetada para venta individual. -Bolsas de 5.0kg, 2.5 kg, 1.0 kg y 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno, maquina. - Sacos de 22.68kg Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), fecha de vencimiento (dia, mes, año) turno, maquina. -Sacos de 25 kg y 50 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), fecha de vencimiento (dia, mes y año) turno de producción. -Sacos de 1000kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno de producción.	
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 y 5.0 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	

COPIA CONTROLADA

	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, debido a que el producto se encuentra listo para su 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 / Poblaciones en riesgo	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones 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	99.8%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

COPIA CONTROLADA

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 vulnerable, 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 611 (Quinta actualización) para 208-07-18 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.

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento

Aprobado por:

Hermes Tobar
Director Refinería.

Revisado por:

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador - Lab. Microbiología e Inocuidad

Jimena Libreros Triana
Asistente de Aseguramiento

Alexandra María Cortés B
Coordinador II Calidad de Conformidad

COPIA C