

		SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO		FT-GLE-ABE	
<a href="https://ingeniocarmelita.com/">https://ingeniocarmelita.com/</a>		FICHA TECNICA DE AZUCAR BLANCO ESPECIAL		Versión: 18	
<b>Norma:</b> NTC 2085		<b>Fecha actualización:</b> 26-abr-22			
<b>Producto:</b> Azúcar Blanco Especial Sin Refinar		<b>Descripción del proceso:</b> Producto natural sólido cristalizado obtenido del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados. Los equipos más relevantes utilizados son: molinos, clarificadores, evaporadores, tachos, centrifugas, secadoras y empacadoras. Este producto está libre de GLUTEN Y GMO (Organismos Genéticamente Modificados).			
<input checked="" type="checkbox"/> Nacional		<input checked="" type="checkbox"/> Exportación		<b>Presentaciones Disponibles:</b> N - Stick Pack bolsa 5 g. N - Saco de Papel Capacidad 25 kg. N - Saco de Papel Capacidad 50 kg. N - Saco de Polipropileno 25kg N - Saco de Polipropileno 50kg E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 25 kg. E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 50 kg. E - Sacarosa Químicamente Pura Big bag de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg. E - Big bag de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg.	
<b>Método de Muestreo:</b> NTC 1706		<b>Ingrediente Principal:</b> Sacarosa			
<b>Composición producto:</b> C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>11</sub>		<b>Uso previsto:</b> Endulzante natural, conservante de alimentos.			
<b>Vida Útil Estimada:</b> 24 Meses		<b>Forma de Consumo:</b> <input type="checkbox"/> Directo <input checked="" type="checkbox"/> Industrial			
INFORMACIÓN ESPECÍFICA					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Fisicoquímicos	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
Polarización a 20 °C	NTC 586 (ICUMSA GS2/3-1 (2011))	°Z	99.6	-	UI (Unidad Internacional).
Cenizas conductimétricas	NTC 570	%	-	0.10	
Humedad Granulado	NTC 572 (ICUMSA GS3/1/3-15:2005)	%	-	0.06	
Color a 420 nm	NTC 5969 Método A (ICUMSA GS1/3-7:2002)	UI	-	150 - Tipo A 180 - Tipo B	
Turbiedad a 420 nm	NTC 5969	UI	-	80	
Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> )	NTC 5970	mg/kg	-	<10	
Azúcares Reductores	NTC 4355	%	-	0.10	
REQUISITOS Microbiológicos	MÉTODOS DE ENSAYO Filtración por membrana	Unidad	ESPECIFICACIÓN		
			Mínimo	Máximo	
Recuento bacterias aerobias mesófilas	NTC 3906	UFC/10g	-	550	UFC (Unidades Formadoras de Colonias)
Recuento de Coliformes totales	NTC 4306	UFC/10g	-	50	
Recuento de Mohos	NTC 3907	UFC/10g	-	15	
Recuento de levaduras	NTC 3907	UFC/10g	-	150	
Recuento de Escherichia coli	NTC 4306	UFC/10g	-	0	
REQUISITOS Residuos de Plaguicidas Resolución 2906 de 2007	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
2,4-D	LMS2/GGA	mg/kg	-	0.05	*Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo.
Aldicarb	LMS2/GGA	mg/kg	-	0.1	
Azinfos-Metilo	LMS2/GGA	mg/kg	-	0.2	
Carbofuran	LMS2/GGA	mg/kg	-	0.1*	
Etoprofos	LMS2/GGA	mg/kg	-	0.02	
Glifosato	LMS2/GGA	mg/kg	-	2.0	
Propiconazol	LMS2/GGA	mg/kg	-	0.05	
Tebuconozida	LMS2/GGA	mg/kg	-	1.0	
REQUISITOS Metales Pesados y Contaminantes en los Alimentos	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
Arsénico (AS)	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado	mg/kg	-	0.5	*FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425
Cobre (Cu)	AOAC 984.27 Ed 21 de 2019	mg/kg	-	1	
Plomo (Pb)	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado	mg/kg	-	0.5	
Partículas Metálicas	GLE-P-ECM-I-PSI	mg/kg	-	10	
Partículas no Metálicas	GLE-P-ECM-I-PSI	mg/kg	-	20	
Partículas Metálicas	GLE-P-ECM-I-PSI	mm	-	<7*	
Partículas no Metálicas	GLE-P-ECM-I-PSI	mm	-	<7*	
Acritonitrilo	IN-GS-3.512V4 basado en NTC-ISO 6401	mg/kg	-	0.02	
Melamina	IN-GS-3.276 V3 2018-01-17	mg/kg	-	2.5	
Monómero de Cloruro de Vinilo	IN-GS-3.512V4 basado en UNE-EN 13130-5	mg/kg	-	0.01	
REQUISITOS GENERALES	Aceptación		Rechazo		
Olor	Característico		No Característico		
Sabor	Característico		No Característico		
Aroma	Libre de Olores		Aroma Extraño		
CONDICIONES GENERALES					
Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Se recomienda almacenar en lugares secos, proteger contra la lluvia y temperatura controlada. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes.					
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA					
El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limpios, libres de residuos, olores o cualquier otro elemento que altere al producto o a su presentación. La entrega de los artículos se dispondrá en un lugar adecuado propuesto por el comprador.					
ASUNTOS REGULATORIOS DE ETIQUETADO					
Para comercialización nacional se debe tener en cuenta la Resolución 5109 de 2005 (rotulado), Resolución 810 de 2021 (tabla nutricional), NTC 512-1 y 512-2 (por tema de sellos de producto). Para comercialización internacional, se debe contemplar el Codex Stan 4-1985, Rev. 1-1991, 2005 "Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados" y regulaciones específicas según el país al cual se va a exportar.					
Nombre: <u>Alexandra Agredo</u> Cargo: <u>Jefe de Elaboración</u>		Nombre: <u>Clarita Milena Gallego</u> Cargo: <u>Jefe De Aseguramiento De Calidad</u>			