

https://ingeniocarmelita.com/

**Fecha actualización:** 26-abr-22

**Norma:** NTC 607

**Producto:** Azúcar Crudo

**Descripción del proceso:** Producto natural sólido cristalizado obtenido del cocimiento 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).

Presentaciones Disponibles:	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nacional</b>	A Granel N - Stick Pack bolsa 5 g. 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 - Big bag de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg.
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Exportación</b>	
<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 checked="" 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	96,0	-	UI (Unidad Internacional).
Humedad Granulada	NTC 572 (ICUMSA GS3/1/3-15:2005)	%	-	1,0	
Color a 420 nm, a criterio del cliente	NTC 5969 Método A (ICUMSA GS1/3-7:2002)	UI	400	-	
Factor de seguridad	NTC 607 (véase el numeral 7.3)	-	-	0,30	
Cenizas conductimétricas	NTC 570	%	-	0,70	
Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> )	NTC 5970	mg/kg	-	<10	

REQUISITOS Microbiológicos	MÉTODOS DE ENSAYO filtración por membrana.	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
Recuento bacterias aerobias mesófilas	NTC 3906	UFC/10g	-	600	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	-	300	
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	
Tebufenozida	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	-	1,0	*FDA USDA Capítulo 5 Sección 555.425
Cobre (Cu)	AOAC 984.27 Ed 21 de 2019	mg/kg	-	2,0	
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	-	50	
Partículas Metálicas	GLE-P-ECM-I-PSI	mm	-	<7*	
Partículas no Metálicas	GLE-P-ECM-I-PSI	mm	-	<7*	
Acrilonitrilo	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 vehículo de transporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olores fuertes y/o elementos que alteren su presentación. 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.

Revisó:  
 Nombre Alexandra Agredo  
 Cargo Jefe de Elaboración

Aprobó:  
 Nombre Clarita Milena Gallego  
 Cargo Jefe De Aseguramiento De Calidad