

Ingenio Carmelita		SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO			FT-GL-E-AZB		
		FICHA TÉCNICA DEL AZÚCAR BLANCO			Versión 20		
https://ingeniocarmelita.com/							
NTC 611-2020		Fecha actualización:			15-feb-24		
Producto: Azúcar Blanco		Notificación sanitaria: NSA-0008393-2020					
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).							
		Empaques		Embalajes			
Nacional (N)		Exportación (E)		En arrumes dentro del vehículo			
Instrucciones de uso:		El azúcar es utilizado como endulzante, conservante de alimentos. El producto va dirigido a toda la población. Suministrar con precaución a personas susceptibles al consumo del azúcar, no apto para diabéticos, hipoglucémicos, hipersensibles a la sacarosa.		Composición producto:		Sacarosa (mínimo 99.4°Z)	
Uso no esperado:		El azúcar no se debe utilizar para uso cosmético, este puede ser abrasivo con la piel.		Vida útil estimada:		24 Meses	
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS		Unidad	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES	
			Mínimo	Máximo			
Polarización a 20 °C		°Z	99.40	-	NTC 586: 2021 (ICUMSA GS2/3-1)	UI (Unidad Internacional).	
Cenizas conductimétricas		% m/m	-	0.15	NTC 570: 2022 (ICUMSA, GS 2/3/ 9-17)		
Humedad granulado		% m/m	-	0.07	NTC 572: 2022 (ICUMSA, GS3/1/3-15)		
Color a 420 nm		UI	-	400	NTC 5969: 2021 (ICUMSA, GS 2/3-9)		
Turbiedad a 420 nm		UI	-	250	NTC 5969: 2021 (ICUMSA, GS 2/3-9)		
Dióxido de azufre (SO ₂)		mg/kg	-	10.0	NTC 5970: 2022 (ICUMSA, GS 2/1/7-33)		
Materia insoluble		mg/kg	-	50.0	NTC 6298: 2017 (ICUMSA, GS 2/3/9-19)		
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS		UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES	
Por la técnica de recuento en placa NTC 611-2020		n	c	m	M		
Recuento bacterias aerobias mesófilas		UFC/g	5	3	20	60	n = Número de muestras por examinar. M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad. m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
Recuento de coliformes totales			5	3	<10	10	
Recuento de mohos			5	3	10	40	
Recuento de levaduras			5	3	10	40	
Recuento de escherichia coli			5	0	<10	-	
REQUISITOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS		UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES	
Resolución 2906 de 2007							
2,4-D		mg/kg	Máximo	0.05	HYDR_01_A	Procedimientos propios de laboratorio externo acreditado	
Aldicarb			Máximo	0.1	LMS_01_B		
Azinfos-Metilo			Máximo	0.2	LMS_01_B		
Carbofuran			Máximo	0.1	LMS_01_B		
Etoprofos			Máximo	0.02	GMS_01_B		
Glifosato			Máximo	2.0	GGA_01_B		
Propiconazol			Máximo	0.05	LMS_01_B		
Tebufenozida			Máximo	1.0	LMS_01_B		
REQUISITOS METALES PESADOS Y CONTAMINANTES		UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES	
Arsénico (AS)		mg/kg	Máximo	0.5	SM 3120 A,B Ed 23. Modificado	Especificaciones de metales pesados de acuerdo a la NTC 611: 2020 y otros contaminantes de acuerdo a la Resolución 3709 de 2015	
Cobre (Cu)			Máximo	1.0	AOAC 984.27 Ed 21 de 2019		
Plomo (Pb)			Máximo	0.5	SM 3120 A,B Ed 23. Modificado		
Acrlonitrilo			Máximo	0.02	IN-GS-3.512V4 basado en NTC-ISO 6401		
Melamina			Máximo	2.5	IN-GS-3.276 V3 2018-01-17		
Monómero de Cloruro de Vinilo			Máximo	0.01	IN-GS-3.512V4 basado en UNE-EN 13130-5		
ANÁLISIS SENSORIALES		UNIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		MÉTODO DE ENSAYO	OBSERVACIONES	
Apariencia		No aplica	Grano uniforme en el color		NTC 6341: 2019	Materia extraña corresponde a todo material no característico del proceso de producción de azúcar, tales como partículas metálicas y partes de insectos. Existen otras partículas que son posibles encontrar, compuestas por la misma naturaleza del azúcar, como son las blancas, negras y otras (café claras o beige) a las cuales se les tiene definido un límite expresado en unidad/kg.	
Sabor			Dulce característico				
Olor			Libre de olores extraños				
Materia extraña (visual)		Ausencia					
Partículas (visual)		Unidad/kg	20		< 7 mm FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425		
			7				
			20				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO							
Para su conservación, almacene en un lugar cubierto, fresco y seco. Evite su contacto con otros productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas. 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, se recomienda no almacenar el producto sobre estibas de madera.							
INFORMACIÓN ALÉRGICOS							
Nuestro proceso está monitoreado permanentemente, garantizando que nuestros azúcares no contengan niveles superiores a 10 mg/kg de dióxido de azufre (SO ₂), el cual es el límite máximo permitido, de acuerdo a la NTC 611-2020.							
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. Los tipos de vehículos empleados son volco, carrocerías, furgones, doble troques, cisternas. La contratación de dichos vehículos se puede realizar bajo responsabilidad del cliente o directamente la realiza el ingenio.							
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, 512-2 y NTC 611-2020 (por tema de sellos de calidad del 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. Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad e inocuidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque.							
Revisó: Nombre: Paola Andrea Muñoz Moreno Cargo: Jefe Elaboración			Revisó y Aprobó: Nombre: Carlos Humberto Merchán Bolaños Cargo: Jefe Aseguramiento Calidad				