

SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO		FT-GLE-FAC					
FICHA TÉCNICA DEL AZÚCAR CRUDO		Versión 21					
https://ingeniocarmelita.com/							
Norma: NTC 607-2020		Fecha actualización: 15-feb-24					
Producto: Azúcar Crudo		Notificación sanitaria: NSA-0012555-2022					
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).							
<input checked="" type="checkbox"/> Nacional (N)	<input type="checkbox"/> Exportación (E)	Empaques A Granel N - Stick Pack bolsa 5 g. N - Saco de Polipropileno 25 kg N - Saco de Polipropileno 50 kg 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.	Embalajes 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 96 °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		ESPECIFICACION		MÉTODOS DE ENSAYO		OBSERVACIONES	
Unidad	Mínimo	Máximo					
Polarización a 20 °C	°Z	96	99.45	NTC 586: 2021 (ICUMSA, GS1/2/3-2)			
Cenizas conductimétricas	% m/m	-	0.70	NTC 570: 2022 (ICUMSA, GS1/3/4/7/8-13)			
Color a 420 nm	UI	400	-	NTC 5969: 2021 (ICUMSA, GS1/3-7)			
Factor de seguridad	No aplica	-	0,30	NTC 607: 2020			
Humedad granulada	% m/m	-	1.0	NTC 572: 2022 (ICUMSA, GS3/1/3-15)			
Dióxido de Azufre (SO ₂)	mg/kg	-	10	NTC 5970: 2011 (ICUMSA GS2/1/7-33)			
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS Por la técnica de recuento en placa		UNIDAD	ESPECIFICACION		MÉTODOS DE ENSAYO		OBSERVACIONES
		n	c	m	M		
Recuento bacterias aerobias mesófilas		5	3	20	60	NTC 3908: 2017 (ICUMSA GS2/3-43)	
Recuento de coliformes totales		5	3	<10	10	NTC 6086: 2014	
Recuento de mohos		5	3	10	40	NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2/3-47)	
Recuento de levaduras		5	3	10	40	NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2/3-47)	
Recuento de escherichia coli		5	0	<10	-	NTC 6086: 2014	
REQUISITOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Resolución 2906 de 2007		UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO		OBSERVACIONES
2,4-D		mg/kg	Máximo	0.05	HYDR_01_A		
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		
Cobre (Cu)			Máximo	1.0	AOAC 984.27 Ed 21 de 2019		
Plomo (Pb)			Máximo	0.5	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado		
Acridonitrilo			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	
Apariencia		No aplica	Grano uniforme en el color		NTC 6341: 2019		
Sabor			Dulce cacterístico				
Olor			Libre de olores extraños				
Materia extraña (visual)		Ausencia		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.			
Partículas (visual)	Blancas	20					
	Negras (>1,5 mm)	7					
		Otras	20		< 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425		
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 ALÉRGENOS							
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 607-2020.							
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 607 de 2021 (tabla nutricional), NTC 512-1, 512-2 y NTC 607-2020 (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				Revisó y Aprobó: Nombre: Carlos Humberto Merchán Bolaños			
Cargo: Jefe Elaboración				Cargo: Jefe Aseguramiento Calidad			