

https://ingeniocarmelita.com/

Fecha actualización: 15-feb-24

Norma: NTC 607-2020

Producto: Azúcar Turbinado

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
<input type="checkbox"/> Nacional (N)	<input checked="" type="checkbox"/> Exportación (E)	E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 50 Lb. E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 25 kg. E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 50 kg. E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg.	En arumes dentro del vehículo
Instrucciones de uso:		Composición producto: Sacarosa (mínimo 96% Z)	
Uso no esperados:		Vida Útil Estimada: 24 Meses	

REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	Unidad	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES
		Mínimo	Máximo		
Polarización a 20 °C	°Z	96	-	NTC 586 (ICUMSA GS2/3-1)	UI (Unidad Internacional)
Humedad Granulado	%	-	1.0	NTC 572 (ICUMSA GS3/1/3-15:2022)	
Color a 420 nm, a criterio del cliente	UI	1500	2500	NTC 5969 Método A (ICUMSA GS1/3-7:2002)	
Factor de seguridad	No aplica	-	0.30	NTC 607: 2020	
Cenizas conductimétricas	% m/m	-	0.70	NTC 570: 2022 (ICUMSA, GS 1/3/4/7/8-13)	
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 NTC 607-2020	UNIDAD	n	c	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES
				m	M		
Recuento bacterias aerobias mesófilas	UFC/g	5	3	20	60	NTC 3908: 2017 (ICUMSA GS2/3-43)	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	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	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	
Tebufozozida		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 607: 2020 y otros contaminantes de acuerdo a la Resolución 3709 de 2015
Cobre (Cu)		Máximo	1	AOAC 984.27 Ed 21 de 2019	
Plomo (Pb)		Máximo	0.5	SM 3120 A,B Ed 23. Modificado	
Acronitrilo		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)	Unidad/kg	Ausencia		20	< 7 mm FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425	
Partículas (visual)		Blancas	20			
		Negras	7			
	Otras	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 ALÉRGENOS

Nuestro proceso está monitoreado permanentemente, garantizando que nuestros azúcares no contengan niveles superiores a 10 mg/kg de dióxido de azufre (SO₂), 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 810 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
Cargo: Jefe Elaboración

Revisó y Aprobó:
Nombre: Carlos Humberto Merchán Bolaños
Cargo: Jefe Aseguramiento Calidad