

Ingenio Carmelita		SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO			FT-GL-E-ABE		
		FICHA TÉCNICA DE AZÚCAR BLANCO ESPECIAL			Versión: 23		
https://ingeniocarmelita.com/							
Norma: NTC 2085: 2020		Fecha actualización: 18-jul-25		Notificación sanitaria: NSA-0012557-2022			
Producto: Azúcar Blanco Especial Sin Refinar		Descripción del proceso: 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 (N) <input checked="" type="checkbox"/> Exportación (E)		Empaques N - Stick Pack bolsa 5 g. N - Saco de Papel Capacidad 25 kg. N - Saco de papel Capacidad 50 lb. N - Saco de Papel Capacidad 50 kg. 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 - 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.		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 99.6%)		Vida Útil Estimada: 24 Meses			
Uso no esperados: El azúcar no se debe utilizar para uso cosmético, este puede ser abrasivo con la piel							
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	Unidad	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO		OBSERVACIONES	
Polarización a 20 °C	°Z	Mínimo	Máximo	NTC 586: 2021 (ICUMSA GS2/3-1)		UI (Unidad Internacional).	
Cenizas conductimétricas	% m/m	-	0.10	NTC 570 2022 (ICUMSA, GS 2/3/ 9-17)			
Humedad granulado	% m/m	-	0.06	NTC 572 2022 (ICUMSA GS3/1/3-15)			
Color a 420 nm	UI	-	150 - Tipo A 180 - Tipo B	NTC 5969 2021 (ICUMSA GS 2/3-9)			
Turbiedad a 420 nm	UI	-	80	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	-	20	NTC 6298 2017 (ICUMSA, GS 2/3/9-19)			
Azúcares reductores	%	-	0.10	NTC 4355 2023 (ICUMSA, GS2/3-5/2001)			
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO		OBSERVACIONES	
Por la técnica de recuento en placa NTC 2085-2020							
Recuento bacterias aerobias mesófilas	UFC/g	m	M	n	c	Las especificaciones microbiológicas mencionadas en la presente ficha técnica corresponden a los límites definidos por la NTC 2085, sin embargo al cumplir dichos parámetros garantizamos el cumplimiento de la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia.	
Recuento de coliformes totales		<10	10	5	3		NTC 3908: 2017 (ICUMSA GS2/3-43) NTC 6086: 2014
Recuento de mohos		10	40	5	3		NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2/3-47)
Recuento de levaduras		10	40	5	3		NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2/3-47)
Recuento de escherichia coli		<10	-	5	0		NTC 6086: 2014
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.							
REQUISITOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO		OBSERVACIONES	
Resolución 2996 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			
Tebufofenozida		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 2085: 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			
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, partes de insectos, hojas, bagacillo, carboncillo o incrustaciones calcáreas. 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		NTC 6341: 2019			< 7 mm FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425
Partículas (Conteo)		Blancas	20				
		Negras (>1,5 mm)	1				
	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 ALERGENOS							
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 2085-2020.							
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 2085-2020 (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:		Miguel Angel Ruiz Osorio		Revisó y Aprobó:		Carlos Humberto Merchán Bolaños	
Nombre:		Miguel Angel Ruiz Osorio		Nombre:		Carlos Humberto Merchán Bolaños	
Cargo:		Jefe Elaboración		Cargo:		Jefe Aseguramiento Calidad	