

	SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO				FT-GLE-AZB																																																		
	FICHA TÉCNICA DEL AZÚCAR BLANCO				Versión 22																																																		
https://ingeniocarmelita.com/																																																							
NTC 611-2020		Fecha actualización: 10-jun-25																																																					
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).																																																							
<table border="1"> <tr> <th>Nacional (N)</th> <th>Exportación (E)</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Nacional (N)	Exportación (E)			<table border="1"> <tr> <th>Empaques</th> <th>Embalajes</th> </tr> <tr> <td> N - Saco de Papel Capacidad 25 kg. 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 - Big bag de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg. </td> <td> En arrumes dentro del vehículo </td> </tr> </table>		Empaques	Embalajes	N - Saco de Papel Capacidad 25 kg. 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 - Big bag de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg.	En arrumes dentro del vehículo	<table border="1"> <tr> <th>Instrucciones de uso:</th> <th>Composición producto:</th> </tr> <tr> <td> 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. </td> <td> Sacarosa (mínimo 99.4%Z) </td> </tr> </table>		Instrucciones de uso:	Composición producto:	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.	Sacarosa (mínimo 99.4%Z)																																						
Nacional (N)	Exportación (E)																																																						
Empaques	Embalajes																																																						
N - Saco de Papel Capacidad 25 kg. 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 - Big bag de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg.	En arrumes dentro del vehículo																																																						
Instrucciones de uso:	Composición producto:																																																						
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.	Sacarosa (mínimo 99.4%Z)																																																						
<table border="1"> <tr> <th>Uso no esperado:</th> <th>Vida útil estimada:</th> </tr> <tr> <td> El azúcar no se debe utilizar para uso cosmético, este puede ser abrasivo con la piel. </td> <td> 24 Meses </td> </tr> </table>		Uso no esperado:	Vida útil estimada:	El azúcar no se debe utilizar para uso cosmético, este puede ser abrasivo con la piel.	24 Meses																																																		
Uso no esperado:	Vida útil estimada:																																																						
El azúcar no se debe utilizar para uso cosmético, este puede ser abrasivo con la piel.	24 Meses																																																						
<table border="1"> <tr> <th>REQUISITOS FISICOQUÍMICOS</th> <th>Unidad</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th> <th>MÉTODOS DE ENSAYO</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Polarización a 20 °C</td> <td>°Z</td> <td>99.40</td> <td>-</td> <td>NTC 586: 2021 (ICUMSA GS2/3-1)</td> <td rowspan="6">UI (Unidad Internacional).</td> </tr> <tr> <td>Cenizas conductimétricas</td> <td>% m/m</td> <td>-</td> <td>0.15</td> <td>NTC 570: 2022 (ICUMSA, GS 2/3-9-17)</td> </tr> <tr> <td>Humedad granulado</td> <td>% m/m</td> <td>-</td> <td>0.07</td> <td>NTC 572: 2022 (ICUMSA, GS3/1/3-15)</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm</td> <td>UI</td> <td>-</td> <td>400</td> <td>NTC 5969: 2021 (ICUMSA, GS 2/3-9)</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm</td> <td>UI</td> <td>-</td> <td>250</td> <td>NTC 5969: 2021 (ICUMSA, GS 2/3-9)</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de azufre (SO₂)</td> <td>mg/kg</td> <td>-</td> <td><10.0</td> <td>NTC 5970: 2022 (ICUMSA, GS 2/1/7-33)</td> </tr> <tr> <td>Materia insoluble</td> <td>mg/kg</td> <td>-</td> <td>50.0</td> <td>NTC 6298: 2017 (ICUMSA, GS 2/3/9-19)</td> <td></td> </tr> </table>						REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	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 FISICOQUÍMICOS	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)																																																			
<table border="1"> <tr> <th>REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>UNIDAD</th> <th>n</th> <th>c</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th> <th>MÉTODOS DE ENSAYO</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <td>Por la técnica de recuento en placa NTC 611-2020</td> <td></td> <td></td> <td></td> <th>m</th> <th>M</th> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas</td> <td rowspan="4">UFC/g</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>60</td> <td>NTC 3908: 2017 (ICUMSA GS2/3-43)</td> <td rowspan="4">Las especificaciones microbiológicas mencionadas en la presente ficha técnica corresponden a los límites definidos por la NTC 611, sin embargo al cumplir dichos parámetros garantizamos el cumplimiento de la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformos totales</td> <td>5</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>NTC 6086: 2014</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> <td>NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2/3-47)</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> <td>NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2/3-47)</td> </tr> <tr> <td>Recuento de escherichia coli</td> <td></td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>NTC 6086: 2014</td> <td></td> </tr> </table>						REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	UNIDAD	n	c	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES	Por la técnica de recuento en placa NTC 611-2020				m	M			Recuento bacterias aerobias mesófilas	UFC/g	5	3	20	60	NTC 3908: 2017 (ICUMSA GS2/3-43)	Las especificaciones microbiológicas mencionadas en la presente ficha técnica corresponden a los límites definidos por la NTC 611, 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 coliformos 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 MICROBIOLÓGICOS	UNIDAD	n	c	ESPECIFICACIÓN		MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES																																																
Por la técnica de recuento en placa NTC 611-2020				m	M																																																		
Recuento bacterias aerobias mesófilas	UFC/g	5	3	20	60	NTC 3908: 2017 (ICUMSA GS2/3-43)	Las especificaciones microbiológicas mencionadas en la presente ficha técnica corresponden a los límites definidos por la NTC 611, 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 coliformos 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																																																	
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.																																																							
<table border="1"> <tr> <th>REQUISITOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</th> <th>UNIDAD</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th> <th>MÉTODOS DE ENSAYO</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <td>Resolución 2906 de 2007</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2,4-D</td> <td rowspan="8">mg/kg</td> <td>Máximo</td> <td>0.05</td> <td>HYDR_01_A</td> <td rowspan="8">Procedimientos propios de laboratorio externo acreditado</td> </tr> <tr> <td>Aldicarb</td> <td>Máximo</td> <td>0.1</td> <td>LMS_01_B</td> </tr> <tr> <td>Azinfos-Metilo</td> <td>Máximo</td> <td>0.2</td> <td>LMS_01_B</td> </tr> <tr> <td>Carbofuran</td> <td>Máximo</td> <td>0.1</td> <td>LMS_01_B</td> </tr> <tr> <td>Etoprofos</td> <td>Máximo</td> <td>0.02</td> <td>GMS_01_B</td> </tr> <tr> <td>Glifosato</td> <td>Máximo</td> <td>2.0</td> <td>GGA_01_B</td> </tr> <tr> <td>Propiconazol</td> <td>Máximo</td> <td>0.05</td> <td>LMS_01_B</td> </tr> <tr> <td>Tebufofenozida</td> <td>Máximo</td> <td>1.0</td> <td>LMS_01_B</td> </tr> </table>								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	Tebufofenozida	Máximo	1.0	LMS_01_B		
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																																																			
Tebufofenozida		Máximo	1.0	LMS_01_B																																																			
<table border="1"> <tr> <th>REQUISITOS METALES PESADOS Y CONTAMINANTES</th> <th>UNIDAD</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th> <th>MÉTODOS DE ENSAYO</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arsénico (AS)</td> <td rowspan="6">mg/kg</td> <td>Máximo</td> <td>0.5</td> <td>SM 3120 A,B Ed 23. Modificado</td> <td rowspan="6">Especificaciones de metales pesados de acuerdo a la NTC 611: 2020 y otros contaminantes de acuerdo a la Resolución 3709 de 2015</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>Máximo</td> <td>1.0</td> <td>AOAC 984.27 Ed 21 de 2019</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>Máximo</td> <td>0.5</td> <td>SM 3120 A,B Ed 23. Modificado</td> </tr> <tr> <td>Acrlonitrilo</td> <td>Máximo</td> <td>0.02</td> <td>IN-GS-3.512V4 basado en NTC-ISO 6401</td> </tr> <tr> <td>Melamina</td> <td>Máximo</td> <td>2.5</td> <td>IN-GS-3.276 V3 2018-01-17</td> </tr> <tr> <td>Monómero de Cloruro de Vinilo</td> <td>Máximo</td> <td>0.01</td> <td>IN-GS-3.512V4 basado en UNE-EN 13130-5</td> </tr> </table>								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										
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																																																			
<table border="1"> <tr> <th>ANÁLISIS SENSORIALES</th> <th>UNIDAD</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</th> <th>MÉTODO DE ENSAYO</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td rowspan="4">No aplica</td> <td colspan="2">Grano uniforme en el color</td> <td rowspan="4">NTC 6341: 2019</td> <td rowspan="4">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.</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td colspan="2">Dulce característico</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td colspan="2">Libre de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>Materia extraña (visual)</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Partículas (visual)</td> <td>Blancas</td> <td rowspan="3">Unidad/kg</td> <td>20</td> <td rowspan="3"></td> <td rowspan="3">< 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425</td> </tr> <tr> <td>Negras (> 1,5 mm)</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Otras</td> <td>20</td> </tr> </table>								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)	Blancas	Unidad/kg	20		< 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425	Negras (> 1,5 mm)	7	Otras	20											
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)	Blancas	Unidad/kg	20		< 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425																																																		
	Negras (> 1,5 mm)		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 (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: <u>Miguel Angel Ruiz Osorio</u> Nombre: <u>Jefe Elaboración</u> Cargo: <u></u>				Revisó y Aprobó: <u>Carlos Humberto Merchán Bolaños</u> Nombre: <u>Jefe Aseguramiento Calidad</u> Cargo: <u></u>																																																			