SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO FICHA TÉCNICA DEL AZÚCAR CRUDO https://ingeniocarmelita.com/ Norma: NTC 607-2020 Fecha actualiza Producto: Azúcar Crudo Notificación sanitaria: NSA-001255 Descripción del proceso: Utilizados son: molinos, clarificadores, evaporadores, tachos, centirfugas, secadoras y empacadoras. Este producto está libre de GLUTEN Y GMO (Organismos Genética	FT-GLE-FAC Versión 23
Norma: NTC 607-2020 Fecha actualiza Producto: Azúcar Crudo Descripción del Producto natural sólido cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de scalutaria solido cristalizado contenido mento del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de scalutaria (NSA-001255)	
Producto: Azúcar Crudo Notificación sanitaria: NSA-001255 Descripción del Producto natural sólido cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos mediante procedimiento	
Producto: Azúcar Crudo Notificación sanitaria: NSA-001255 Descripción del Producto natural sólido cristalizado obtenido del occimiento del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos mediante procedimiento	ción: 10-jun-25
Descripción del Producto natural sólido cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimiento del jugo de la caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de caña de azcicar, constituido por cristales sueltos de accidente de a	cion:
utilizadas con molinos planticadoras evanoradoras tachas contrifuas accadaras y empacadoras Esta producto está libra de CLUTEN V.CMO (Organismos Conático	
	nente Modificados).
Empaques Embalajes	
A Granel	
N - Stück Pack bolsa 5 g. ✓ N - Saco de Polipropileno 25 kg	
Nacional (N) Exportación (E) N - Saco de Polipropileno 50 kg En arrumes dentro del vehículo 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. El azúcar es utilizado como endulzante, conservante de	
alimentos.	
Instrucciones El producto va dirigido a toda la población. de uso: Suministrar con precaución a personas susceptibles al consumo Composición producto: Sacarosa (mínimo 96 °Z)	
del azúcar, no apto para diabéticos, hipoglucémicos, hipersensibles a la sacarosa.	
Uso no El agúcar no se debe utilizar para uso cosmético, este puede	
esperado: ser abrasivo con la piel. Vida útil estimada: 24 Meses	
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Unidad ESPECIFICACION MÉTODOS DE ENSAYO MÍNimo Máximo	OBSERVACIONES
Polarización a 20 °C	
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)	UI (Unidad Internacional).
Factor de seguridad No aplica - 0,30 NTC 607: 2020	
Humedad granulado % 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)	
PEGLISITOS MICPORIOLÓGICOS ESPECIFICACION	
Por la técnica de recuento en placa UNIDAD n c m M METODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES
Recuento bacterias aerobias mesófilas 5 3 20 60 NTC 3908: 2017 (ICUMSA GS2/	Las especificaciones microbiológicas mencionadas en la presente ficha técnica
Recuento de coliformes totales 5 3 <10 10 NTC 6086: 2014 Recuento de mohos UFC/g 5 3 10 40 NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2)	corresponden a los límites definidos por la
Recuento de Ironios 5 3 10 40 NTC 3954: 2017 (ICUMSA, GS2)	parámetros garantizamos el cumplimiento de
Recuento de escherichia coli 5 0 <10 - NTC 6086: 2014	la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia.
n = Número de muestras por examinar. M = Indice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad. m= Indice máximo permisible para iden	ficar el nivel de buena calidad.
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M. REQUISITOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS TODAGOS DE ENANO.	
Resolución 2906 de 2007 Resolución 2906 de 2007 RESPECIFICACIÓN MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES
2,4-D Máximo 0.05 HYDR_01_A	
Aldicarb Máximo 0.1 LMS_01_B	
Azinfos-Metilo Máximo 0.2 LMS_01_B Carbeference 0.4 LMS_04_B	
Carbofuran Máximo 0.1 LMS_01_B Etoprofos Máximo 0.02 GMS_01_B	Procedimientos propios de laboratorio externo acreditado
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 LINDAD ESPECIFICACIÓN MÉTADOS DE ENCAYO	
CONTAMINANTES UNIDAD ESPECIFICACIÓN MÉTODOS DE ENSAYO	OBSERVACIONES
Arsénico (AS) Máximo 0.5 SM 3120 A,B Ed 23. Modifica	0
Cobre (Cu) Máximo 1.0 AOAC 984.27 Ed 21 de 2019	Especificaciones de metales pesados de
Plomo (Pb) Máximo 0,5 Standard Methods 3120 A,B Ed 23. M	acuerdo a la NTC 607: 2020 y otros
Acrilonitrilo Máximo 0.02 IN-GS-3.512V4 basado en NTC-IS	Resolución 3709 de 2015
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	12420 5
ANÁLISIS SENSORIALES UNIDAD ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO MÉTODO DE ENSAYO	OBSERVACIONES
Apariencia Grano uniforme en el color	Materia extraña corresponde a todo material no característico del proceso de
Apariencia Grano uniforme en el color	producción de azúcar, tales como
Apariencia Grano uniforme en el color Sabor Dulce cacteristico	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible:
Apariencia Sabor Olor Dulce cacteristico Libre de olores extraños No aplica Materia extraña	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible encontrar, compuestas por la misma
Apariencia Sabor Olor No aplica Grano uniforme en el color Dulce cacteristico Libre de olores extraños	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible encontrar, compuestas por la misma naturaleza del azúcar, como son las blancas, negras y otras (café claras o
Apariencia Sabor Dulce cacteristico Libre de olores extraños Materia extraña (visual) Ausencia Grano uniforme en el color Dulce cacteristico Libre de olores extraños NTC 6341: 2019	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible: 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
Apariencia Grano uniforme en el color Sabor Dulce cacteristico Libre de olores extraños Materia extraña (visual) Blancas Blancas 20	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible: encontrar, compuestas por la misma naturaleza del azúcar, como son las blancas, negras y otras (café claras o
Apariencia Grano uniforme en el color	particulas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible: 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 limite expresado en unidad/kg. < 7 mm
Apariencia Grano uniforme en el color	partículas metálicas y partes de insectos Existen ortras partículas que son posible: encontrar, compuestas por la misma naturaleza del azúcar, como son las blancas, negras y otras (café calras o beige) a las cuales se les tiene definido un límite expresado en unidad/kg.
Apartencia Grano uniforme en el color	particulas metálicas y partes de insectos Existen otras particulas que son posible: 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 limite expresado en unidad/kg. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425
Apariencia Sabor Olor Dulce cacteristico Libre de olores extraños Materia extraña (visual) Materia extraña (visual) Blancas NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Dulce cacteristico Libre de olores extraños NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Otras Dunidad/kg 7 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 trueres y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes. Se recomienda no almacenar el producto	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible: 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. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore
Apariencia Sabor Olor Dulce cacteristico Libre de olores extraños Materia extraña (visual) Materia extraña (visual) Blancas Ausencia NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Dulce de olores extraños NTC 6341: 2019 NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Otras Unidad/kg 7 CONDICIONES DE ALMAGENAMIENTO Para su conservación, almacene en un lugar cubierto, fresco y seco. Evite su contacto con tors productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas. El vehículo de truertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes. Se recomienda no almacenar el producto in INFORMACIÓN ALÉRGENOS	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible: 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. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera.
Apariencia Sabor Olor Dulce cacteristico Libre de olores extraños Materia extraña (visual) Materia extraña (visual) Blancas NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Otras Unidad/kg 7 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 truertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes. Se recomienda no almacenar el producto in 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	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible: 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. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera.
Apariencia Sabor Olor Materia extraña (visual) Materia extraña (visual) Blancas Ausencia Partículas (visual) Otras Unidad/kg 7 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 te 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: INFORMACIÓN ALERGENOS 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 MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limpos, libres de residuos, olores o cualquier otro elemento que altere al	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible 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. < 7 mm FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera. (milte máximo permitido, de acuerdo a la NTC 607-2020. producto o a su presentación. La entrega de los artículos producto o a su presentación. La entrega de los artículos
Apariencia Sabor Olor Materia extraña (visual) Blancas No aplica Blancas Visual) Duloe cacteristico Libre de olores extraños NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Duloe cacteristico Libre de olores extraños NTC 6341: 2019 NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Otras Dunidad/kg 7 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 truertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes. Se recomienda no almacenar el producto in INFORMACIÓN ALÉRGENOS Nuestro proceso está monitoreado permanentemente, garantizando que nuestros acúcares no contengan niveles superiores a 10 mg/kg de dióxido de azufre (SO ₂), el cual es el MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limpios, libres de residiuos, olores o cualquier otro elemento que altere al 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	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible 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. < 7 mm FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera. (milte máximo permitido, de acuerdo a la NTC 607-2020. producto o a su presentación. La entrega de los artículos producto o a su presentación. La entrega de los artículos
Apariencia Sabor Olor Materia extraña (visual) Blancas No aplica Blancas Visual) Duloe cacteristico Libre de olores extraños NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Duloe cacteristico Libre de olores extraños NTC 6341: 2019 NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Otras Dunidad/kg 7 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 truertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes. Se recomienda no almacenar el producto in INFORMACIÓN ALÉRGENOS Nuestro proceso está monitoreado permanentemente, garantizando que nuestros acúcares no contengan niveles superiores a 10 mg/kg de dióxido de azufre (SO ₂), el cual es el MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limpios, libres de residiuos, olores o cualquier otro elemento que altere al 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	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible 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. < 7 mm FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera. (milte máximo permitido, de acuerdo a la NTC 607-2020. producto o a su presentación. La entrega de los artículos producto o a su presentación. La entrega de los artículos
Apariencia Sabor Olor Materia extraña (visual) Materia extraña (visual) Blancas No aplica Blancas No dy aplica Dulce cacteristico Libre de olores extraños NTC 6341: 2019 Partículas (visual) NTC 6341: 2019 Partículas (visual) Otras Unidad/kg 7 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 te 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 INFORMACIÓN ALERGENOS 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 MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limplos, libres de residuos, olores o cualquier otro elemento que altere al 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 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 (partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible 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. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera. producto o a su presentación. La entrega de los artículos dichos vehículos se puede realizar bajo resposabilidad de or tema de sellos de calidad del producto. Para
Apariencia Sabor Olor No aplica Materia extraña (visual) Blancas Visual) Blancas Visual) Otras Unidad/kg 7 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 truertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, asborizantes ni a romatizantes. Se recomienda no almacenar el producto su INFORMACIÓN ALÉRGENOS Nuestro proceso está monitoreado permanentemente, garantizando que nuestros azúcares no contengan niveles superiores a 10 mg/kg de dióxido de azufre (SC ₂), el cual es el MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limpios, libres de residuos, clores o cualquier otro elemento que altere a 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 cliente o directamente la realiza el ingenio. ASUNTOS REGULATORIOS DE ETICULETADO 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 (comercialización internacional), se debe contemplar el Codex Stan 4-1985, Rev. 1-1991. 2005 Norma general para el etiquetado de los alimentos precenvasados y regulaciones	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible 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. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera. producto o a su presentación. La entrega de los artículos dichos vehículos se puede realizar bajo resposabilidad de or tema de sellos de calidad del producto. Para
Apariencia Sabor Olor No aplica Materia extraña (visual) Blancas Visual) Blancas Visual) Otras Unidad/kg 7 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 truertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, asborizantes ni a romatizantes. Se recomienda no almacenar el producto su INFORMACIÓN ALÉRGENOS Nuestro proceso está monitoreado permanentemente, garantizando que nuestros azúcares no contengan niveles superiores a 10 mg/kg de dióxido de azufre (SC ₂), el cual es el MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limpios, libres de residuos, clores o cualquier otro elemento que altere a 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 cliente o directamente la realiza el ingenio. ASUNTOS REGULATORIOS DE ETICULETADO 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 (comercialización internacional), se debe contemplar el Codex Stan 4-1985, Rev. 1-1991. 2005 Norma general para el etiquetado de los alimentos precenvasados y regulaciones	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posible: 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. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olore obre estibas de madera. imite máximo permitido, de acuerdo a la NTC 607-2020. producto o a su presentación. La entrega de los artículos dichos vehículos se puede realizar bajo resposabilidad de or tema de sellos de calidad del producto). Para
Apariencia Sabor Olor Dulce cacteristico Libre de olores extraños Materia extraña (visual) Materia extraña (visual) Materia extraña (visual) Morras Blancas Partículas (visual) Otras Unidad/kg 7 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Para su conservación, almacene en un lugar cubierto, fresco y seco. Evite su contacto con tors productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas. El vehículo de truertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes. Se recomienda no almacenar el producto in 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 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 a se dispondrá en un lugar adecuado propuesto por el comprador. Los tipos de vehículos empleados son volco, carrocerlas, furgones, doble troques, cisternas. La contratación de 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 (comercialización internacional, se debe contemplar el Codex Stan 4-1985, Rev. 1-1991. 2005 Norma general para el etiquetado de los alimentos procenvasados y regulaciones Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad e inocuidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque.	partículas metálicas y partes de insectos Existen otras partículas que son posiblet 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 limite expresado en unidad/kg. < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425 ansporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, oloresobre estibas de madera. (mite máximo permitido, de acuerdo a la NTC 607-2020. producto o a su presentación. La entrega de los artículos dichos vehículos se puede realizar bajo resposabilidad de cor tema de sellos de calidad del producto). Para specificas según el país al cual se va a exportar.