

TIPO	FECHA ELABORACIÓN	FICHA No	No. EDICIÓN		
3	28/12/2018	FT-FEL-044	4		
CLASE PRODUCTO	NOMBRE	PLANTA FABRICANTE			
AZÚCAR	BLANCO ESPECIAL NACIONAL	PLANTA RIOPAILA PLANTA CASTILLA			
COMPOSICION					
Sacarosa Mínimo 99,6% (NTC 2085)					
IDENTIFICACION DEL LOTE					
Sacos de11.35, 12.5, 22.68, 25 kg, Stickpack		Los sacos están identificados con el nombre de la Planta de producción, el código interno del producto y un			
PRESENTACIÓN Y EMBALAJE					
Sacos en material de polipropileno o papel. El empaque puede contener costura en hilaza blanca, roja, verde o negra.					
APLICACIÓN					
Uso industrial y/o consumo directo					
PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE REPORTE	MÉTODO ANALISIS		
FISICOQUÍMICAS:			ICUMSA	NTC	RIOCAS
Polarización, °Z (20 °C)	99,6 Mínimo	En Cada Despacho	GS 2/3-1	586	I - FEL - 025
Cenizas, %	0,04 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3/9-17	570	I - FEL - 024
Humedad, %	0,05 Máximo	En Cada Despacho	GS2/1/3/9-15	572	I - FEL - 026
Color, UI a 420 nm	60 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-9	5969	I - FEL - 023
Turbiedad, UI a 420 nm	60 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-9	5969	I - FEL - 023
Azúcares Reductores	0,05 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3/9-5	4355	I - FEL - 008
Granulometría, MA µm	0,6 - 0,75	En Cada Despacho	GS2/9-37	---	I - FEL - 096
Sulfitos (Dióxido de Azufre), ppm	< 10	En Cada Despacho	GS2/1/7/9-33	5970	I - FEL - 029
MICROBIOLÓGICAS:	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE REPORTE	MÉTODO ANÁLISIS		
Coliformes, UFC/10g	50 Máximo	En Cada Despacho	---	4306	I - FEL- 020
E. coli, UFC/10g	0	En Cada Despacho	---	4306	I - FEL- 020
Mohos, UFC/10g	15 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-47	3907	I - FEL- 020
Levaduras, UFC/10g	150 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-47	3907	I - FEL- 020
Bacterias Mesofilas aerobias, UFC/10g	550 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-41	3906	I - FEL- 020
METALES PESADOS:	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE ANÁLISIS	MÉTODO ANÁLISIS		
Plomo, ppm	0,5 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Cobre, ppm	1 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Arsenico, ppm	0,5 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
SENSORIALES:	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE ANÁLISIS	MÉTODO ANÁLISIS		
Aspecto	Cristales blancos libre de	En Cada Despacho	Sensorial		
Color	Blanco	En Cada Despacho	Sensorial		
Sabor	Dulce Característico	En Cada Despacho	Sensorial		
Olor	Característico a miel de caña	En Cada Despacho	Sensorial		
OTROS					
N.A					
VIDA UTIL					
Dos años a partir de la fecha de producción, después de abierto consumir en el menor tiempo posible.					
INSTRUCCIONES PARA MANIPULACION Y USO					
Consumo directo					
Después de abierto mantener el producto en recipientes cerrados					
No manipular el producto con implementos húmedos					
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN					
Transporte terrestre (Vehículos que se encuentran libres de olores extraños, limpios y sin filtraciones que provoquen humedad al producto).					
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS					
NTC 2085	Resolución 4506 / 2013	Resolución 2674 / 2013			
Azúcar Blanco Especial	Contaminantes en alimentos	Requisitos Sanitarios en Empresas de Alimentos			
Decreto 60 / 2002	Codex STAND 212 / 1999	Resolución 5109 / 2005			
HACCP		Rotulado de alimentos envasados para consumo humano			
NTC 2167 / 1995	Resolución 333 / 2011	Resolución 4143			
Contenido Neto	Etiquetado nutricional	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir			
Resolución 2014022808	Resolución 834 /2013	NTC-1257 / 1991			
Ensayos de migración	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios	Plástico Películas de polietileno de baja densidad			
		Resolución 683			
USO PREVISTO					
Usuario	El abuso en el consumo de este producto puede acelerar la formación de caries y obesidad. Este producto no debe ser				
Manipulación Inapropiada	No consumir si se evidencia rotura, doble costura del empaque, remiendo o hilaza diferente a los colores descritos.				
Manipulación esperada	Manipulación para consumo directo o insumo para la fabricación de otros productos tipo alimento o farmacéutico.				
PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO					
Almacenar en condiciones tales que cumplan con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura establecidas: en un área limpia y cubierta, libre de olores, plagas,					
REVISADO POR		APROBADO POR			
Jefe Control Procesos		Jefe de Elaboración			
F-N-CPN-001-9					