



FICHA TÉCNICA AZUCAR MORENA PARA INDUSTRIA

Código: FT-PLAA-0116

Tipo de Documento: Ficha Técnica

Versión: 001

1. DETALLE DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA AZUCAR MORENA PARA INDUSTRIA				
DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO				
Azúcar Morena				
NATURALEZA DEL PRODUCTO				
Azúcar extraída de la caña de azúcar a través de un proceso de molienda, purificación del jugo y cristalización.				
COMPOSICIÓN				
Sacarosa 98% Mínimo				
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO				
El Jugo obtenido de la molienda de la caña de azúcar se clarifica, se evapora a 65°Brix y se cristaliza por semillamiento. Los cristales de la miel se separan por centrifugación, se agrega colorante caramelo, se seca, se empaca y pasa por detector de metales. Todo bajo certificación NTC 607 y FSSC22000.				
DATOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
Características	Método de medición		Especificación	
Apariencia	PR-PPAL-0095		Cristales granulados	
Sabor	PR-PPAL-0095		Dulce característico	
Olor	PR-PPAL-0095		Característico	
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS				
Características	Método de medición	Unidad	Especificación	
			Mínimo	Máximo
Polarización a 20°C	NTC 586	°Z	98.0	-----
Color	ICUMSA GS1/3-7 (2002)	UI	4500	7000
Humedad	NTC 572	%	-----	0.150
Cenizas	NTC 570	%	-----	0.250
Factor de seguridad	NTC 607	N.A.	-----	0.300
Arsénico (As)	Absorción atómica	mg/Kg	-----	0.5
Cobre (Cu)	Absorción atómica	mg/Kg	-----	1.0
Plomo (Pb)	Absorción atómica	mg/Kg	-----	0.5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Mesófilos	NTC 3908	UFC/g	-----	200
Hongos	NTC 3954	UFC/g	-----	100
Levaduras	NTC 3954	UFC/g	-----	100
Coliformes Totales	NTC 6086	UFC/g	Ausencia	
E.Coli	NTC 6086	UFC/g	Ausencia	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Para una porción de 10 g)				
Carbohidrato total		g	10	
Azúcares		g	10	
Grasa total		mg	0	
Sodio		mg	0	
Proteína		mg	0	
RECOMENDACIONES DE USO				
USOS E INSTRUCCIONES				
Consumo humano directo y/o en preparaciones. No apto para diabéticos. No consumir si se detecta empaque violentado.				
PRESENTACIÓN COMERCIAL				
Saco de 25, 50 kg				
EMPAQUE/EMBALAJE				
Saco de polipropileno laminado, Los lotes de empaque son aprobados de acuerdo al plan de muestreo y análisis				

establecido y el proveedor certifica que todas la materias primas utilizadas en la fabricación, son aptas para estar en contacto directo con alimentos.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar seco, aislado de humedad y materiales que puedan transferir sabor y olor, evitar dejar el producto expuesto al ambiente una vez abierto.

VIDA ÚTIL

22 meses a 25°C

DESCRIPCION DEL LOTE

Cada saco está marcado con un número en tinta, el cual denota un consecutivo de producción. Este consecutivo comienza de cero al inicio de cada año. También lleva impresa la fecha de vencimiento (mes y año). Producido por: Ingenio Manuelita S.A. km 7 vía Palmira - El Cerrito. Valle del Cauca – Colombia.

Registro Sanitario: RSI/V16M15294

ETIQUETADO RELACIONADO CON INOCUIDAD

Producto alimenticio, almacenar en lugar seco, aislado de fuentes de humedad y sustancias que puedan transferir olor y sabor.

VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE

Los vehículos para transporte del producto, deben estar vacíos, limpios, libres de olores, tener carpa completa, ausencia de grasa, de humedad, insectos y plagas.

METODO DE DISTRIBUCION

Se entrega directamente al cliente y a los Centros de distribución (CENDIS) que también entregan a los clientes.

DECLARACION DE ALERGENOS

No hay presencia de alérgenos en el proceso de producción de azúcar refinado. (Lista de alérgenos: productos lácteos, huevos, pescado, mariscos, nueces, cacahuates o maní, semillas de sésamo, soya, nogales, almendras, marañón, castañas, avellanas, macadamia, piñones, pistachos, trigo y otros granos que contienen gluten como avena, centeno, cebada; sulfitos ≥ 10 ppm, Tartrazina o Amarillo N°5, Amarillo Sunset o Amarillo N°6)

LEGISLACION

Norma Técnica Colombiana 607.Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de etiquetado). Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional, Resolución , Resolución 4506 de 2013 Niveles contaminantes para alimentos,Resolucion 2906 requisitos para residuos de plaguicidas.

2.FIRMAS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Holmes Andres Tigreros Analista de Insumos y Calidad	Roosember Polanco Banderas Jefe Laboratorio Dual Iris Janeth Castro Cleves Tenologo Insumos	Javier Rodriguez Jefe Producción 2017-07-25

3.ANEXOS

Este Documento No Contiene Anexos

4.DOCUMENTOS RELACIONADOS

Este Documento No Contiene Documentos Relacionados.

5.DOCUMENTOS EXTERNOS

Este Documento No Contiene Documentos Externos.

Administrador Calidad @2017-08-02, 8:30:19