



FICHA TÉCNICA AZÚCAR REFINADO NACIONAL

Código: FT-PLAA-0119

Tipo de Documento: Ficha Técnica

Versión: 001

1. DETALLE DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA AZUCAR REFINADO				
DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO				
Azúcar Refinado				
NATURALEZA DEL PRODUCTO				
Azúcar extraída de la caña a través de un proceso de molienda, purificación del jugo, cristalización y refinación.				
COMPOSICIÓN				
Sacarosa 99.8% Mínimo				
DESCRIPCION 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 y se disuelven en agua. El licor obtenido se clarifica nuevamente, se filtra, se cristaliza por segunda vez, se somete a proceso de secado, se empaqueta y pasa por detector de metales. Todo bajo certificación NTC 778 y FSSC22000.				
DATOS Y CARACTERISTICAS TECNICAS				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
Características	Método de medición	Unidad	Especificación	
Apariencia	PR-PPAL-0095	N.A.	Cristales blancos	
Sabor	PR-PPAL-0095	N.A.	Característico	
Olor	PR-PPAL-0095	N.A.	Característico	
Características	Método de medición	Unidad	Especificación	
			Mínimo	Máximo
Polarización	NTC 586	°Z a 20°C	99.8	—
Color	NTC 5969 / USP 40	UI	—	60
Turbiedad	NTC 5969	UI	—	30
Humedad	NTC 572 / USP 40	%	—	0.040
Cenizas	NTC 570	%	—	0.040
Plomo	Absorción atómica	mg Pb/kg	—	0.5
Cobre	Absorción atómica	mg Cu/kg	—	1.0
Arsénico	Absorción atómica	mg As/kg	—	0.5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Mesófilos	NTC 3906	UFC/10g	—	200
Hongos	NTC 3907	UFC/10g	—	100
Levaduras	NTC 3907	UFC/10g	—	100
Coliformes Totales	NTC 4306	UFC/10g	80	
E. Coli	NTC 4306	UFC/10g	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.				
Azúcar Manuelita cumple con el requisito establecido por la Farmacopea Americana para impurezas				

<p>volátiles puesto que el proceso productivo no utiliza ningún solvente Clase I y Clase II, de acuerdo a la clasificación USP. Utiliza solvente clase III (Alcohol etílico 99.9%) en una proporción menor a 0.03 ppm, pero el proceso de cristalización asegura una remoción total del mismo.</p> <p>No contiene alérgenos, ni sustancias hipersensibles</p>
PRESENTACIÓN COMERCIAL
Azúcar refinado 25, 50, 600 kg, 1000 kg, 1200 kg
EMPAQUE/EMBALAJE
Sacos de polipropileno corriente con liner, 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
Vida útil: 22 meses a 25°C y Humedad Relativa de 65%. a mayor temperatura y humedad puede presentarse aterroramiento
DESCRIPCION DEL LOTE
Cada saco está identificado con una etiqueta que tiene el consecutivo, la fecha, el turno y la hora. Producido por: Ingenio Manuelita S.A. km 7 vía Palmira - El Cerrito. Valle del Cauca – Colombia, Registro Sanitario: RSI/AV16M09490
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 vehiculos 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 \geq 10ppm, Tartrazina o Amarillo N°5, Amarillo Sunset o Amarillo N°6)
LEGISLACION
Norma Técnica Colombiana 778.Resolución 5109 (Requisitos de etiquetado). Resolución 333 Rotulado nutricional, Resolución 4506 Niveles contaminantes para alimentos.Resolucion 2906 requisitos para residuos de plaguicidas.

2.FIRMAS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Holmes Andres Tigreros	Roosenbert Polanco Banderas <small>Je& Laboratorio Dual</small>	Javier Rodriguez <small>Je& Producción</small>

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.