

TIPO	FECHA ELABORACIÓN	FICHA No	No. EDICIÓN
3	23/09/2016	FT-FEL-074	3
CLASE PRODUCTO	NOMBRE	PLANTA FABRICANTE	
AZÚCAR	MORENA NACIONAL	PLANTA RIOPAILA	
COMPOSICIÓN			
Sacarosa 96% Mínimo (NTC 607).			
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE			
Sacos de 11.35, 12.5, 22.68, 25 y 50 Kg		Los sacos están identificados con el nombre de la Planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte exterior del empaque.	
Big Bag 600 y 1000 Kg		Los sacos están identificados con un formato ubicado en el bolsillo externo. Contiene la Planta del fabricante, Número de sello de seguridad, Tipo de producto, Número consecutivo, Fecha de producción y vencimiento.	
PRESENTACIÓN Y EMBALAJE			
Sacos en material de polipropileno. 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 ANÁLISIS
FISICOQUÍMICAS:			ICUMSA NTC RIOCAS
Polarización, °Z-°S (20°C)	98,0 Mínimo	En Cada Despacho	GS 2/3- 1 586 I - FEL - 025
Humedad, %	0,10 Máximo	En Cada Despacho	GS2/1/3/9-15 572 I - FEL - 026
Color, UI a 420 nm	2500 - 4500	En Cada Despacho	GS1/3-7 5969 I - FEL - 023
MA (Apertura media)	0,7 - 1,0	En Cada Despacho	GS1-20 --- FEL - 136
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	80 Máximo	En Cada Despacho	--- 4306 I-FEL-020
<i>E. Coli</i> , UFC/10g	0	En Cada Despacho	--- 4306 I-FEL-020
Bacterias Mesofilas Aerobias, UFC/10g	300 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-41 3906 I-FEL-020
Mohos UFC/10g	100 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-47 3907 I-FEL-020
Levaduras UFC/10g	200 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3-47 3907 I-FEL-020
SENSORIALES:	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE ANÁLISIS	MÉTODO ANÁLISIS
Aspecto	Cristales Suelos	En Cada Despacho	Sensorial
Color	Café	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 ÚTIL			
Dos años a partir de la fecha de producción, después de abierta consumir en el menor tiempo posible.			
INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN 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 607 Azúcar Crudo	Resolución 4506 / 2013 Contaminantes en alimentos	Resolución 2674 / 2013 Requisitos Sanitarios en Empresas de Alimentos	
Decreto 60 / 2002 HACCP	Resolución 333 / 2011 Etiquetado Nutricional	Codex STAND 212 / 1999	
NTC 2161 / 1995 Contenido Neto		Resolución 5109 / 2005 Rotulado de de Alimentos Envasados Para Consumo Humano	
USO PREVISTO			
Usuario	El abuso en el consumo de este producto puede acelerar la formación de caries y obesidad. Este producto no debe ser consumido por personas médicamente sensibles a este (Hiperglicémico o Hipoglicémico). No apto para diabéticos.		
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, alejado de productos químicos o cualquier contaminación. El producto no se debe golpear, presionar ni maltratar y sede mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial. Mantener en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente.			
REVISADO POR		APROBADO POR	
Jefe Control Procesos		Gerente de Fábrica	