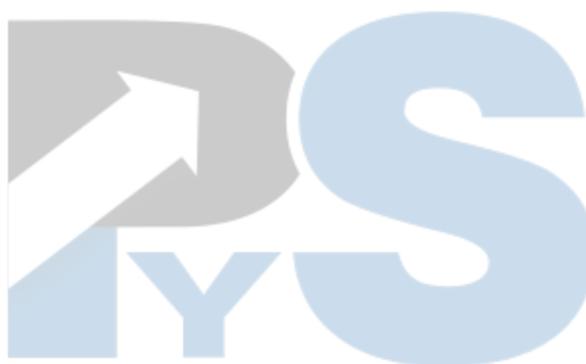


| FICHA TECNICA AZUCAR | | FT FT01 | |
|--|--|---|---------------------|
| Aprobado por: Area de Calidad | Fecha de actualizacion: Julio 2022 | Version: Primera | |
| NSA-000338-2015 | | | |
| 1. DESCRIPCION FISICA Y COMPOSICION | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación. su color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI | | |
| | 2. CARACTERISTICAS | | |
| ORGANOLEPTICAS | QUIMICAS | BIOLOGICAS | |
| Aspecto: Cristales blancos, granulacion fluida | : La sacarosa de la caña de azúcar es un disacárido natural formado por el enlace bioquímico de los monosacáridos glucosa y fructosa. | No contiene microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni inhibidores microbianos y debe estar en conformidad con los limites establecidos en las diferentes regulaciones, normas fitosanitarias | |
| Olor: caracteristicos, sin olores extraños | | | |
| Sabor: dulce, caracteristico característico, sin sabores extraños. | | | |
| Aditivos Alimentarios | Contaminantes | Alergenos | |
| El azúcar blanco no contiene aditivos directos o indirectos tales como colorantes, preservantes, cuyo uso afecte las características del producto. | El azúcar de la caña sin refinar esta exento de metales pesados en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. | En el proceso de clarificación de meladura para la producción de azúcar blanco, se utiliza dióxido azufre en dosis adecuadas, que garantizan el cumplimiento de lo establecido en la norma del Codex alimentario Codex stan 212-1999 (Enmienda 2001) , para obtener azúcar con contenido de sulfitos menor a 10 ppm. | |
| 3. INSTRUCCIONES DE MANIPULACION Y PREPARACION | Preparacion: | Edulcorante para consumo directo, industrial alimentaria o química | |
| | Manipulacion: | Evite el contacto directo con el producto, o realizar su manipulación bajo condiciones higienicas evitando asi riesgos de contaminación cruzada que deterioren la calidad e inocuidad del producto. | |
| | Consumidores Potenciales: | Apto para publico en general; no recomendado para personas diabéticas o con prescripción médica sobre el consumo de azúcar. | |
| | Almacenamiento y transporte | Almacenar en un lugar, cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas *Cuando el azúcar se estiba, se debe garantizar la protección del nivel más bajo del arrume. *No se deben utilizar montacargas a gasolina o diesel en las áreas de almacenamiento del azúcar . Se realiza en vehículos autorizados sólo para transporte de alimentos, carpados y previamente inspeccionados. Deben estar limpios, libres de olores extraños, filtraciones que proporcionen humedad y sin ningún otro tipo de producto. | |
| 4. PRESENTACIONES DISPONIBLES | | Peso | Empaque |
| | Azúcar Palmeras | 3,5 gr | Stick pack y Sachet |
| | Azucar Palmeras | 5 gr | Stick pack |
| | Azúcar Latina | 3 gr | Sachet |

| | | | |
|-------------------------------------|---|---------------|--------|
| | Azúcar marcas propias | 3,5 gr y 5 gr | Sachet |
| 5.VIDA UTIL | De acuerdo con lo establecido en los requisitos legales aplicables de Colombia, el azúcar no tiene fecha de vencimiento. Sin embargo, en los empaques de línea industrial se determina una vida útil de 2 años o de acuerdo a requerimientos específicos del cliente lo cual se establece en el REC (Requisitos especificados por el cliente). | | |
| 6.USO PREVISTO Y NO PREVISTO | Destinado al público en general. No apto para personas diabéticas. Producto endulzante natural para consumo directo. Usado como materia prima de panadería, pastelerías y otros alimentos. No previsto: No se garantiza la calidad e inocuidad de este producto en caso de que se utilice como materia prima en industrias diferentes a las alimenticias o farmacéutica de consumo humano. | | |
| Elaborado por: | Area de Calidad  | | |



www.productosysuministros.com