



FICHA TECNICA AZUCAR REFINADO EMPAQUETADOS NACIONAL

Código: FT-PLAA-0118

Tipo de Documento: Ficha
Técnica

Versión: 008

1. DETALLE DEL PRODUCTO

AZÚCAR REFINADO EMPAQUETADOS				
DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO				
Azúcar Refinado Manuelita				
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 65º 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, tamizaje, se empaca 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.	Dulce Característico	
Olor	PR-PPAL-0095	N.A.	Olor Característico	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS				
Características	Método de medición	Unidad	Especificación	
			Mínimo	Máximo
Polarización a 20°C	ICUMSAGS2/3-1 NTC 586	ºZ	99.80	-----
Color	ICUMSAGS2/3-10 NTC 5969	UI	-----	60
Turbiedad	ICUMSAGS2/3-18 NTC 5969	UI	-----	30
Humedad	ICUMSAGS2/1/3/9-15 NTC 572	%m/m	-----	0.040
Cenizas	ICUMSAGS2/3/9-17 NTC 570	%m/m	-----	0.040
Azúcares reductores	ICUMSAGS2/3/9-5 NTC 4355	%	-----	0.040
Dióxido de Azufre	ICUMSAGS2/1/7/9-33 NTC 5970	mg/kg	-----	10.0
Plomo	Absorción atómica	mg/kg	-----	0.1

Cobre	Absorción atómica	mg/kg	-----	1.0
Arsénico	Absorción atómica	mg/kg	-----	0.1
Hierro	Absorción atómica	mg/kg	-----	1.0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Recuento en Placa Resolución 1407)

Requisito Recuentos	n	c	m	M	Método
Aerobios Mesófilos	5	3	20 ufc/g	10 ²	NTC 3908
Mohos	5	3	20 ufc/g	40	NTC 3954
Levaduras	5	3	20 ufc/g	40	NTC 3954
Coliformes	5	3	<10 ufc/g	10	NTC 6086
Escherichia.Coli/ ¹	5	0	<10 ufc/g	Ausencia	NTC 6086

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Recuento Placa NTC 778)

Requisito Recuentos	n	c	m	M	Método
Mesófilos UFC/1g	5	3	20	60	NTC 3908
Mohos UFC/1g	5	3	10	40	NTC 3954
Levaduras UFC/1g	5	3	10	40	NTC 3954
Coli. Totales UFC/1g	5	3	<10	10	NTC 6086
Escherichia.Coli/1g	5	0	<10	Ausencia	NTC 6086

En donde:

n= número de muestras por examinar.

m=índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M=índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

C=número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Para una porción de 100 g)

Calorías Totales	Kcal	400
Grasa total	g	0
Grasa Saturada	g	0
Grasa Trans	mg	0
Carbohidratos totales	g	99.9
Azúcares Totales	g	99.9
Azucars Añadidos	g	0
Sodio	mg	0

No es fuente significativa de proteína, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc y Fibra

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 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.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Azúcar Refinado, corriente y dilufacil en Bolsas: 5 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 2.2 kg, 2.5 kg, 5 kg

contenidas en Sacos: 10 kg, 12.5 kg, 24 kg, 25 kg y 2.5kg y envases plásticos contenido en caja corrugada
EMPAQUE/EMBALAJE
Principalmente en fardos plásticos y 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
22 meses a partir de la fecha de fabricación, mientras se encuentre en condiciones de almacenamiento establecidas.
DESCRIPCION DEL LOTE
El lote está identificado con 8 caracteres de la siguiente manera: LddmmaaT. <ul style="list-style-type: none"> • L= indica el LOTE • dd= indica el día de producción, se usan 2 dígitos • mm= indica el mes de producción, se usan 2 dígitos • aa= indica el año de producción, se usan 2 dígitos. • T= indica el turno de producción, se utilizan los dígitos 1, 2 o 3 según corresponda al turno. • Presentación empaquetados: Se incluye en la marcación las siguientes características: hora de producción, equipo.
PRODUCIDO POR
Manuelita S.A. km 7 vía Palmira - El Cerrito. Valle del Cauca - Colombia, Notificación sanitaria NSA - 0008503-2020
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 en general.
METODO DE DISTRIBUCION
Se entrega directamente al cliente y a los Centros de distribución (CENDIS) que también entregan a los clientes
DECLARACION DE ALERGENOS
Manuelita no utiliza ningún componente alergénico en el proceso de producción.
LEGISLACION
Norma Técnica Colombiana 778, Resolución 5109 (Requisitos de etiquetado). Resolución 810 de 2021, Rotulado nutricional - Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 Niveles contaminantes para alimentos, Resolución 2906 requisitos para residuos de plaguicidas, Resolución 1407 de 2022 para cumplimiento de parámetros microbiológicos de alimentos y bebidas.

Por favor ingrese aquí el contenido.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
<p data-bbox="86 194 319 250">Olmes Andres Tigreros Analista de Insumos y Calidad</p>	<p data-bbox="571 132 887 313">Roosembert Polanco Banderas Jefe Laboratorio Dual John Estrada Ingeniero de Refino Sandra Trigueros Ingeniero Servicios Tecnicos</p>	<p data-bbox="1059 179 1369 235">Jose Antonio Gutierrez Bedoya Jefe Producción</p> <p data-bbox="1059 262 1174 286">2024-05-06</p>

3.ANEXOS

Por Favor ingrese aquí los Anexos

4.DOCUMENTOS RELACIONADOS

Por Favor ingrese aquí los Documentos Relacionados.

5.DOCUMENTOS EXTERNOS

Por Favor ingrese aquí los Documentos Externos.