



FICHA DE PRODUCTO

CÓDIGO NORMA

6900-EM-138

ACTUALIZACIÓN

AÑO

MES

DÍA

2016

08

31

NOMBRE DEL PRODUCTO

AZUCAR BLANCO ESPECIAL

PRESENTACIÓN:

- PAQ. 10 kg** (1 Kg (200 **Sobres 5 gr**) + Bolsa Polietileno 1 Kg + Polietileno Contenedor en Paquete de 10 Kg)
- SACO 12.5 kg** (25 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno Contenedor en saco de 12.5 Kg)
- SACO 25 kg** (50 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)
- SACO 25 kg** (25 Bolsas Polietileno **1 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)
- SACO 25 kg** (10 Bolsas Polietileno **2.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)
- SACO 25 kg** (5 Bolsas Polietileno **5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)
- SACO 50 kg** (Polietileno interior/polipropileno Contenedor)
- SACO 1 Ton.** (Polietileno interior/polipropileno Contenedor)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (NTC 2085)

COLOR:	180 UI MÁXIMO
TURBIEDAD:	80 UI MAXIMO
POL:	99.6 MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MAXIMO
CENIZAS:	0.095 % MAXIMO

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

NMP COLIFORMES:	3/g MÁXIMO
NMP COLIFORMES FECALES:	3/g MÁXIMO
RECuento BACTERIAS MESÓFILAS AEROBIAS:	200 UFC/g MÁXIMO
RECuento MOHOS Y LEVADURAS:	100 UFC/g MAXIMO

COMPONENTES/INGREDIENTES:

SACAROSA:	99,6 % MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MAXIMO
CENIZAS:	0.095 % MAXIMO

NOTA: El azúcar blanco especial no tiene aditivos, es el producto de la extracción de la sacarosa del jugo de la caña.

Este producto debe tener ausencia total de impurezas o elementos extraños

IDENTIFICACIÓN DE LOTE/PRODUCTO (TRAZABILIDAD):

- * Todo saco de azúcar es numerado, dicha numeración es en orden ascendente de acuerdo al producto que contiene
- * Cada hora se registran los resultados de verificación de las especificaciones del producto junto con el número del bulto
- * Cada masa (lote de producto en proceso) tiene un número de identificación el cual es registrado junto con los demás datos significativos para la trazabilidad del proceso (operarios que intervinieron, hora en que se elaboró, especificaciones de calidad y características de los materiales que se emplearon en el proceso)
- * Todo lote queda identificado con el número del primer y último bulto que conforma el lote
- * Con el número de cualquier bulto se pueden consultar o reconstruir la historia de los materiales precursores del lote

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y TIEMPO MÁXIMO DE CONSUMO:

El azúcar blanco especial es un producto prácticamente puro que contiene el 99.6 % mínimo de sacarosa. La sacarosa en su estado cristalino es una sustancia muy estable. Si las condiciones de temperatura y humedad que le rodean corresponden a un ambiente fresco y seco y el producto se mantiene dentro de un empaque hermético que impida su contacto con el aire y la humedad, se puede esperar que él no pierda sus características fisicoquímicas y organolépticas, y conserve sus propiedades edulcorantes y nutricionales por más de un año.

ELABORÓ-REVISÓ

APROBÓ

COORDINÓ

DEPTO. ELABORACIÓN

DIVISION FÁBRICA

DIVISIÓN CALIDAD