

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 01				Página 1 de 4	
		Fecha:	26			03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	AZÚCAR
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002427
	Clasificación	AZÚCAR
	Descripción del Producto	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) o de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris</i> L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Caña de Azúcar																																																																						
	Requisitos Fisicoquímicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARAMETRO</th></tr><tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr><tr><td>Polarización a 20°C, °Z</td><td>99.4</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas % m/m</td><td>-</td><td>0.15</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>0.07</td></tr><tr><td>Granulado % m/m</td><td>-</td><td>400</td></tr><tr><td>Color a 420 nm, UI</td><td>-</td><td>250</td></tr><tr><td>Turbiedad a 420 nm, UI</td><td>-</td><td><10.0</td></tr><tr><td>Dióxido de Azufre (SO₂) mg/kg</td><td>-</td><td><10.0</td></tr></table> <div>Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Ultima Actualizacion)</div>	REQUISITO	PARAMETRO		MINIMO	MAXIMO	Polarización a 20°C, °Z	99.4	-	Cenizas % m/m	-	0.15	Humedad	-	0.07	Granulado % m/m	-	400	Color a 420 nm, UI	-	250	Turbiedad a 420 nm, UI	-	<10.0	Dióxido de Azufre (SO ₂) mg/kg	-	<10.0																																												
	REQUISITO	PARAMETRO																																																																						
		MINIMO	MAXIMO																																																																					
	Polarización a 20°C, °Z	99.4	-																																																																					
Cenizas % m/m	-	0.15																																																																						
Humedad	-	0.07																																																																						
Granulado % m/m	-	400																																																																						
Color a 420 nm, UI	-	250																																																																						
Turbiedad a 420 nm, UI	-	<10.0																																																																						
Dióxido de Azufre (SO ₂) mg/kg	-	<10.0																																																																						
Requisitos Microbiológicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</div> <table><tr><th rowspan="2">Requisito</th><th colspan="4">Método filtración por Membrana (UFC/10g)</th><th colspan="4">técnica Recuento en Placa (UFC/g)</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas</td><td>5</td><td>3</td><td>250</td><td>550</td><td>5</td><td>3</td><td>20</td><td>60</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes Totales</td><td>5</td><td>3</td><td>0</td><td>50</td><td>5</td><td>3</td><td><10</td><td>10</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>15</td><td>5</td><td>3</td><td>10</td><td>40</td></tr><tr><td>Recuento de Levaduras</td><td>5</td><td>3</td><td>120</td><td>300</td><td>5</td><td>3</td><td>10</td><td>40</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli /g</td><td>5</td><td>3</td><td>NA</td><td>NA</td><td>5</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli /10g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td><td>5</td><td>0</td><td>NA</td><td>NA</td></tr></table> <div>Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Ultima Actualización)</div>	Requisito	Método filtración por Membrana (UFC/10g)				técnica Recuento en Placa (UFC/g)				n	c	m	M	n	c	m	M	Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	5	3	250	550	5	3	20	60	Recuento de Coliformes Totales	5	3	0	50	5	3	<10	10	Recuento de Mohos	5	3	5	15	5	3	10	40	Recuento de Levaduras	5	3	120	300	5	3	10	40	Recuento de E. Coli /g	5	3	NA	NA	5	3	<10	-	Recuento de E. Coli /10g	5	0	0	-	5	0	NA	NA
Requisito	Método filtración por Membrana (UFC/10g)				técnica Recuento en Placa (UFC/g)																																																																			
	n	c	m	M	n	c	m	M																																																																
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	5	3	250	550	5	3	20	60																																																																
Recuento de Coliformes Totales	5	3	0	50	5	3	<10	10																																																																
Recuento de Mohos	5	3	5	15	5	3	10	40																																																																
Recuento de Levaduras	5	3	120	300	5	3	10	40																																																																
Recuento de E. Coli /g	5	3	NA	NA	5	3	<10	-																																																																
Recuento de E. Coli /10g	5	0	0	-	5	0	NA	NA																																																																
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.																																																																							
Otras características del producto	<div>El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote.</div> <div>El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad.</div> <div>El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales.</div> <div>El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños.</div>																																																																							

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Azúcar *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno, mezcla de alta y baja densidad.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todos los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 – Capítulo VII.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

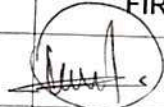
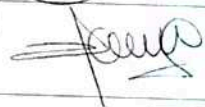
- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
- Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

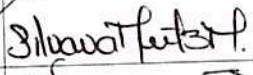
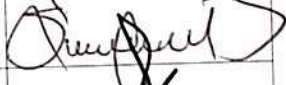
NOVIEMBRE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	15 NOV 2023	
Revisó Comité asesor	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

de fichas técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO