

FICHA TÉCNICA AZÚCAR BLANCO INDUSTRIAL NTC 611				CÓDIGO: 2449 FECHA EXP: 1999.08.09 FECHA ACT: 2020.06.09 ACTUALIZACIÓN No:13 Pág. 1/2	
NOMBRE COMERCIAL ⁽¹⁾ :	Azúcar Blanco. Sacarosa de Caña	FABRICANTE ⁽¹⁾ :	INGENIO RISARALDA S.A.	PAÍS:	Colombia
MARCA:	Azúcar Risaralda	INGREDIENTES ⁽¹⁾ :	Azúcar Blanco		
PRESENTACIONES COMERCIALES ⁽¹⁾ :	El azúcar es empacado en: Sacos de papel, bolsas de polietileno dentro de sacos de polipropileno, Sacos de Polipropileno laminado o en Presentaciones tipo familiar en bolsas de polietileno y en sacos tipo Big-Bag de Polipropileno con Bolsa de Polietileno.				
EMPAQUE Y SUS ESPECIFICACIONES:	Este producto puede ser empacado en sacos papel multipliego, polipropileno laminado con liner interno de polietileno y/o Polipropileno laminado. No existe riesgo al manipular el empaque vacío. Una vez consumido el producto favor destruir el empaque y su imagen corporativa, con el fin de evitar el uso malintencionado del mismo. El empaque presenta costuras o sellos en ambos extremos.	SISTEMA DE EMPACADO:	Ensacadora, en condiciones ambientales		
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN:	Se distribuye al mercado Industrial de Alimentos y a consumidores finales del azúcar. El Ingenio Risaralda distribuye el azúcar a las siguientes industrias: panificación, Dulces, galletería, licoristas, café, farmacéuticas y cosméticas, entre otras	VIDA ÚTIL ⁽¹⁾ :	*Humedad relativa óptima (%): 60 máximo *Temperatura: 3 A 5°C sobre la temperatura ambiente (siempre superior a 15,5°C), en lugar cerrado, evitar contacto con el agua y no almacenar junto a productos no compatibles. (Ver condiciones de transporte y almacenamiento). Bajo las anteriores condiciones de almacenamiento, el azúcar presenta un comportamiento estable por periodos de dos años, en este tiempo el producto no debe presentar ningún tipo de alteración. Nota: A mayor temperatura y humedad el producto puede presentar atornamiento.		
PROCESO:	Molienda de la caña de azúcar, seguido de calentamiento de jugos, con aplicación de agentes coadyuvantes para la clarificación, concentración por medio de evaporación, cristalización, centrifugación para separar el grano de la miel de acuerdo al tamaño de grano y la pureza deseada, secado del azúcar granulado, empaque y almacenamiento.				
FUNCIÓN TECNOLÓGICA:	Endulzante. Producto de gran versatilidad química, ya que es posible producir con ella varios productos. Es fácilmente digerida por microorganismos, es biodegradable, no es tóxica, ni cancerígena, lo que la hacen aplicable a alimentos, fármacos y cosméticos. Igualmente se pueden producir combustibles, fibras adhesivos, papel, plaguicidas, plastificados, etc.				
DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:	Producto sólido cristalizado, constituido esencialmente por sacarosa obtenida mediante procedimiento industrial apropiado, el cual no ha sido sometido a proceso de refinación, con una concentración mínima de 99,4 g/100g.				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS					
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	REQUISITO DE	MÉTODO DE ENSAYO	MÉTODO DE REFERENCIA	FRECUENCIA DE MONITOREO
Pol	Mínimo 99,4 %Z	NTC 611	NTC 586	ICUMSA GS2/3-1	Compuesto por turno
Color	Máximo 400 UI	NTC 611	NTC 5969	ICUMSA GS2/3-9	Cada templa
Turbiedad	Máximo 250 UI	NTC 611	NTC 5969	ICUMSA GS2/3-9	Cada templa
Humedad	Máximo 0,07 %	NTC 611	NTC 572	ICUMSA GS2/1/3/9-15	Cada templa
Cenizas	Máximo 0,15 %	NTC 611	NTC 570	ICUMSA GS2/3/9-17	Dos veces a la semana
Dióxido de Azufre (Sulfitos)	Máximo 10 mg/kg	Res. 5109:2005	Norma Interna 1178	ICUMSA GS2/1/7/9-33	Semanal
Partículas Metálicas (ppm)	Máximo 0,30 ppm	Interno	Norma Interna 1126	----	1 saco por templa
Partículas no Metálicas (ppm)	Máximo 4 ppm	Interno	Norma Interna 1126	----	1 saco por templa
*Templa: Batch					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / SENSORIALES					
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	MÉTODO ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO		
Color	Característico de acuerdo a la NTC 611	Sensorial	Semanal		
Olor	Libre de olores extraños	Sensorial	Semanal		
Sabor	Característico y libre de sabores extraños	Sensorial	Semanal		
Apariencia	Cristales blancos o beige, sin materiales extraños	Visual	Por templa		
Textura	Característico	Sensorial	Semanal		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	REQUISITO DE	MÉTODO ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO	
Aerobios Mesófilos	< 550 UFC/10g	NTC 611	Filtración por membrana NTC 3906	Semanal	
Coliformes Totales (UFC/ 10g)	0	NTC 611	Filtración por membrana NTC 4306	Semanal	
E. coli (UFC/ 10g)	0	NTC 611		Semanal	
Mohos	< 15 UFC/10g	NTC 611	Filtración por membrana NTC 3907	Semanal	
Levaduras	< 300 UFC/10g	NTC 611		Semanal	
REQUISITOS DE INOCUIDAD. PELIGROS QUÍMICOS. (METALES PESADOS)					
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	REQUISITO DE	MÉTODO ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO	
Arsénico, expresado como As	Máximo 0,5 mg/kg	NTC 611	ICUMSA GS2/3-23	Anual	
Cobre, expresado como Cu	Máximo 1,0 mg/kg	NTC 611	ICUMSA GS2/3-29	Anual	
Plomo, expresado como Pb	Máximo 0,5 mg/kg	NTC 611	ICUMSA GS2/3-24	Anual	
REQUISITOS DE INOCUIDAD. PELIGROS BIOLÓGICOS. Ver características Microbiológicas					
REQUISITOS DE INOCUIDAD. PELIGROS FÍSICOS					
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	REQUISITO	MÉTODO ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO	
Partículas extrañas	Ausencia de partículas extrañas entre 7 mm y 25 mm	FDA	Norma Interna 1126	1 saco por templa	
REVISIÓN:	REVISIÓN:		APROBACIÓN:		
Jefe Laboratorio de Azúcar	Jefe Departamento de Elaboración		Jefe Departamento de Calidad		

FICHA TÉCNICA AZÚCAR BLANCO INDUSTRIAL NTC 611		CÓDIGO: 2449 FECHA EXP: 1999.08.09 FECHA ACT: 2020.06.09 ACTUALIZACIÓN No: 13 Pág. 2/2	
OTROS REQUISITOS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO. (filtros, mallas, detectores de metales, otros.)	Rejillas magnéticas, mallas, detectores de metal de caída libre y de túnel, análisis de apariencia de producto terminado.	Cuantitativo/Visual	Plan de control de proceso y Plan de Inspección de Ensayo
PESTICIDAS	Glyphosate: 0,1 mg/kg* *According to European Commission Sugar Cane	Cromatografía	Anual
Toxinas	No Aplica	No Aplica	No Aplica
OGM	La caña de azúcar utilizada para la producción de Azúcar del Ingenio Risaralda no ha sido genéticamente modificada ni se comercializa azúcares de tal caña.	No Aplica	No Aplica
INSTRUCCIONES DE USO⁽¹⁾:	El azúcar es utilizado como edulcorante de productos alimenticios. El azúcar es utilizado como endulzante con una concentración de sacarosa de mínimo 99,4% ; que en una cantidad de referencia de 8 gramos proporciona 32 calorías, de acuerdo a la Resolución 0333 del 2011. El producto va dirigido a toda la población. Suministrar con precaución a personas susceptibles al consumo del azúcar por ejemplo: diabéticos, hipoglucémicos, hipersensibles a la sacarosa etc.		
SELLOS O CERTIFICADOS DEL PRODUCTO	Sello de producto NTC 611 Azúcar Blanco, certificado Kosher, certificados ISO 9001, ISO 14001 y FSSC 22000.		
REGISTRO SANITARIO⁽¹⁾:	RSIAL16M00492		
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE⁽¹⁾:	La identificación del lote corresponde a la Fecha de Producción (AÑO/MES/DIA). Cada saco posee un Número Único de Identificación.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO⁽¹⁾:	El Transporte debe cumplir con la normatividad de las Buenas Practicas de Manufactura (BPM). Debe estar totalmente limpio y exento de olores fuertes que se puedan adherir al producto. El vehículo debe estar carpado, debe llevar información acerca del tipo de producto que transporta (Transporte de Alimentos). El producto que sea de exportación deberá llevar Absorbentes de humedad en el transporte para evitar el deterioro del azúcar. Los sacos de azúcar deben estar protegidos o alejados de: - La humedad, por ser un producto higroscópico. - Cerca de productos de alto riesgo que puedan generar contaminación cruzada. - De productos que desprendan olores como jabones, alimentos aromatizados, cigarrillos, entre otros. - De granos o harinas que puedan contaminar con insectos, como gorgojos o palomillas. - Del fuego, chispas, colillas de cigarrillo, ya que el azúcar es un combustible. Los sacos de azúcar deben estar en estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre tarimas o paletas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros, de manera que se permita la inspección y limpieza. No deben utilizar estibas sucias o deterioradas. Cada vehículo debe llevar un precinto de seguridad el cual busca evitar contaminación o sabotaje. El precinto lleva numero único que se identifica en la remisión del producto, el cual debe coincidir en el momento del descargue. El Transporte y almacenamiento del producto debe realizarse, de acuerdo al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.		
ALERGENOS	Nuestro proceso está monitoreado permanentemente, garantizando que nuestros azúcares no contengan niveles superiores a 10 ppm de sulfitos, el cual es el límite máximo permitido, de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005		
ROTULADO	Se da cumplimiento a la Resolución 5109 del 2005, y a la NTC 512-2 del 2006.		
USOS NO ESPERADOS	El azúcar es un alimento, por lo tanto su consumo debe ser estrictamente oral y se debe prestar especial atención al uso para personas con prescripción de enfermedades como la diabetes. EL AZÚCAR NO DEBE USARSE PARA: -Usos cosméticos: Por ejemplo, mascarillas o exfoliaciones. El producto puede ser abrasivo para la piel. -Combustible: El azúcar puede ser explosivo.		
GESTIÓN AMBIENTAL			
IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS: El azúcar es un combustible, no exponer a chispas o fuego directo			
MEDIDAS CONTRA DERRAMES: -PRECAUCIONES PERSONALES: Ninguna en especial -PRECAUCIONES MEDIOAMBIENTALES: Contamina el agua generando altas demandas de oxígeno			
INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA: No presenta riesgos orales, dermatológicos, de irritación; tampoco presenta efectos tóxicos crónicos.			
INFORMACIÓN ECOLÓGICA: Fácilmente biodegradable			
INFORMACIÓN REGULATORIA: No se considera un desecho peligroso.			
SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
Los sacos deben ser cargados de tal forma que las personas que los levantan no tengan consecuencias adversas para la salud. El azúcar no es considerada una sustancia peligrosa, pero debe manejarse con precaución cuando produce polvillo. Los datos de seguridad se encuentran en la ficha de seguridad del Azúcar Cód.. 1311			
SEGURIDAD COMERCIAL:			
Material no Controlado por la Dirección Nacional de Estupefacientes			
REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS			
NOMBRE	Entidad	Año	
Norma Técnica Colombiana NTC 611 para Azúcar Blanco, Sexta actualización	ICONTEC	2018	
Norma Técnica Colombiana NTC 2167. Primera Actualización	ICONTEC	1995	
Decreto 539. Requisitos Sanitarios	Ministerio de Salud y Protección Social	2014	
Decreto 60. HACCP	Ministerio de Salud y Protección Social	2002	
Resolución 16379 Control Metroológico del contenido de producto en preempacados	Superintendencia de Industria y Comercio	2003	
Resolución 5109. Requisitos de rotulado y etiquetado	Ministerio de Salud y Protección Social	2005	
CPG Sec. 555.425. Foods, adulteration involving hard or sharp foreign objects.	FDA	2005	
Norma Técnica Colombiana NTC ISO 22000. Versión Cero	ICONTEC	2005	
Norma Técnica Colombiana NTC 512-2. Segunda Actualización	ICONTEC	2006	
Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 Sexta Actualización	ICONTEC	2007	
Ley 1122 Sistema general de seguridad social en salud	Congreso de la Republica	2007	
Ley 1480 Estatuto del Consumidor	Congreso de la Republica	2011	
Resolución 333 Rotulado y Etiquetado Nutricional	Ministerio de Salud y Protección Social	2011	
Resolución 683. Requisitos sanitarios para materiales	Ministerio de Salud y Protección Social	2012	
Resolución 4506. Niveles máximos de contaminantes en alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social	2013	
Resolución 2674. BPM	Ministerio de Salud y Protección Social	2013	

(1) Lineamientos respecto a la NTC/ISO 22000 de 2005 y a la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social de 2005
2018.03.27-V1