



FICHA TECNICA AZUCAR REFINADO LIGHT

Código: FT-PLAA-0115

Tipo de Documento: Ficha Técnica

Versión: 005

AZUCAR REFINADO LIGHT				
DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO				
Azúcar Refinado con stevia Manuelita				
NATURALEZA DEL PRODUCTO				
Producto natural obtenido de la mezcla de azúcar refinado con estevia.				
COMPOSICIÓN				
Sacarosa mínimo 99.3%, Estevia (edulcorante de origen natural) máximo 0.5%				
DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO				
Se mezcla azúcar refinado con 0.5% máximo de estevia, el cual es un edulcorante natural.				
DATOS Y CARACTERISTICAS TECNICAS				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS				
Características	Método de medición	Unidad	Especificación	
Apariencia	PR-PPAL-0095	N.A.	Cristales blancos o ligeramente transparentes	
Sabor	PR-PPAL-0095	N.A.	Dulce Característico	
Olor	PR-PPAL-0095	N.A.	Característico	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS				
Características	Método de medición	Unidad	Especificación	
			Mínimo	Máximo
Polarización	ICUMSAGS2/3-1 NTC 586	°Z a 20°C	99.30	-----
Color	ICUMSAGS1/3-7 NTC 5969	UI	-----	80

Humedad	ICUMSAGS2/1/3/9-15 NTC 572	%	-----	0.05
Cenizas	ICUMSAGS2/3/9-17 NTC 570	%	-----	0.05
Plomo	Absorción atómica	mg/kg	-----	0.5
Cobre	Absorción atómica	mg/kg	-----	1.0
Arsénico	Absorción atómica	mg/kg	-----	0.5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (recuento por Placa)				
Requisito Recuentos	Método	Unidad	Mínimo	Máximo
Mesófilos	NTC 3908	UFC/g	----	200
Mohos	NTC 3954	UFC/g	----	100
Levaduras	NTC 3954	UFC/g	----	100
Coli. Totales	NTC 6086	UFC/g	----	10
Escherichia.Coli	NTC 6086	UFC/g	----	Ausencia
INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Tamaño por porción 1 cucharadita (5 g)				
Carbohidrato total		g		5
Azúcares		g		5
Grasa total		mg		0
Sodio		mg		0
Proteína		mg		0
RECOMENDACIONES DE USO				

USOS E INSTRUCCIONES
Consumo humano directo y/o en preparaciones. No apto para diabéticos. Este alimento no ayuda a reducir peso corporal, excepto cuando hace parte de una dieta que controle la ingesta de calorías. No consumir si se detecta empaque violentado.
PRESENTACIÓN COMERCIAL
Bolsa 454 g, 850 kg, Display para 100 tubitos 2.5 g
EMPAQUE/EMBALAJE
Caja corrugada, 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 UTIL
Vida útil: 22 meses a 25°C+/-2°C y Humedad Relativa de 65%+/-5%. a mayor temperatura y humedad puede presentarse aterroramiento
DESCRIPCION DEL LOTE
Cada saco está marcado con un número en tinta, el cual denota un consecutivo de producción. Este consecutivo comienza de cero al inicio de cada año. Cada bolsa de 454 g, 850 g y las cajas para tubitos tienen identificación del lote y fecha de vencimiento También lleva impresa la fecha de vencimiento (mes y año). Producido por: Ingenio Manuelita S.A. km 7 vía Palmira - El Cerrito. Valle del Cauca – Colombia, Registro Sanitario RSAV16I37104
ETIQUETADO RELACIONADO CON INOCUIDAD
Producto alimenticio, almacenar en lugar seco, aislado de fuentes de humedad y sustancias que puedan transferir olor y sabor.
VEHICULOS 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
No hay presencia de alérgenos en el proceso de producción de azúcar refinado. (Lista de alérgenos: productos lácteos, huevos, pescado, mariscos, nueces, cacahuates o maní, semillas de sésamo, soya, nogales, almendras, marañón, castañas, avellanas, macadamia, piñones, pistachos, trigo y otros granos que contienen gluten como avena, centeno, cebada; sulfitos \geq 10mg/kg, Tartrazina o Amarillo N°5, Amarillo Sunset o Amarillo N°6)
LEGISLACION
Resolución 5109 (Requisitos de etiquetado), Resolución 333, Rotulado nutricional, Resolución 4506 Niveles contaminantes para alimentos, Resolución 2906 requisitos para residuos de plaguicidas.

2.FIRMAS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Holmes Andres Tigreros Analista de Insumos y Calidad	Roosember Polanco Banderas Jefe Laboratorio Dual Ingrid Lorena Castaño Rodriguez Analista laboratorio	Javier Rodriguez Jefe Producción 2019-06-23

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.