



INGENIO PROVIDENCIA S.A.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AZÚCAR BLANCO

Código	Primera Edición
ELAB-16-01	2016 – 11 - 23
Edición No.	Fecha
5	2018 – 12 - 14

Nombre del producto AZÚCAR BLANCO	Marca PROVIDENCIA	Notificación Sanitaria NSA-004501-2018	
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.		
Etapas del proceso	Recepción, Picado de Caña, Desfibrado de caña, Molienda de caña, Sulfitación Líquida, Calentamiento Primario Etapa I (Vapor V Indirecto calentadores RJ1A/B/C), Calentamiento Primario Etapa II (Condensados Indirecto), Calentamiento Primario Etapa III, Preparación de Lechada de Cal, Preparación de Sacarato de Calcio A, Alcalización, Calentamiento Secundario, Calentamiento Directo de Jugo en Torre RJ, Preparación de Floculante, Clarificación de jugo, Filtración de Cachaza, Jugo Filtrado, Calentamiento de Jugo Claro, Calentamiento Directo de Jugo Claro en Torre CJ, Evaporación 1° - 5° efecto, Calentamiento de Meladura, Clarificación de Meladura, Preparación de Suspensión Alcohólica, Cristalización de Masa "A", Agotamiento de Masa "A", Centrifugación Masa A, Almacenamiento Miel "A", Preparación de cristal para masa B, Cristalización Masa "B", Agotamiento de Masa B, Centrifugación Masa B, Preparación de Semilla B, Preparación de cristal para masa C, Cristalización Masa "C", Agotamiento de Masa C, Centrifugación Masa C, Preparación Disolución de Magma C, Transporte de Azúcar Húmedo, Fundición de Azúcar, Calentamiento de Licor, Preparación de Sacarato de Calcio B, Clarificación de Licor, Secado, Disolución de terrones, Transporte de Azúcar Seco Big Bag, Almacenamiento en Silo Big-Bag, Transporte de Producto Big Bag a Envasado, Envasado Big Bag, Transporte de Azúcar Seco Línea Industrial y Familiar, Almacenamiento en Silos Línea Industrial, Almacenamiento en Silos Línea Familiar, Envasado Línea Industrial, Envasado Línea Familiar, Transporte de Producto Línea Industrial y Familiar, Almacenamiento y Despacho, Transporte de Producto y Entrega al Cliente.		
Composición	Sacarosa		
Especificaciones técnicas y de inocuidad			
Características Biológicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Coliformes Totales	50 UFC/ 10 g*	NTC 611	NTC 4306
Escherichia coli	0 UFC/ 10 g*	NTC 611	NTC 4306
Mesófilos aerobios	<550 UFC/10 g	NTC 611	NTC 3906
Mohos	<15 UFC/10 g	NTC 611	NTC 3907
Levaduras	<300 UFC/10 g	NTC 611	NTC 3907
* Para Ingenio Providencia esta característica es de 0 UFC/ 10 g			
Características Químicas			
Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.01 METODO 986 .15
Cobre, expresado como Cu	1 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Hierro, expresado como Fe (No Aplica para Azúcar Tipo B)	1.0 ppm	Parámetro interno	AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Sulfitos* - Dioxido de Azufre	< 10 ppm	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); CCFA-04-34-NTC5970
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica



INGENIO PROVIDENCIA S.A.

Código: ELAB-16-01

Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos
*Este producto no contiene alérgenos			
Características Físicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	4 ppm	Parámetro interno	CCFA-04-40
Partículas no metálicas (ppm)	50 ppm	Parámetro interno	CCFA-04-12
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	CCFA-04-40
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	CCFA-04-12
Características Sensoriales			
Característica	Especificación	Método de Ensayo	
Olor	Libre de olores extraños	CCFA-0417	
Sabor	Dulce	CCFA-0417	
Apariencia	Granulada	CCFA-0417	
Características Físicoquímicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización	Azúcar Blanco : Mínimo 99,4 °	NTC 611	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Humedad	Azúcar Blanco : Máximo 0.070%	NTC 611	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	Azúcar Blanco: Máximo 400 UI	NTC 611	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	Azúcar Blanco : Máximo 250 UI	NTC 611	NTC 5969
Cenizas (m/m)	Azúcar Blanco: Máximo 0.15%	NTC 611	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.		
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.		
Embalaje	Presentación		Embalaje
	Tubipack de 5 g		Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsas 454 g		Fardos polietileno de 11.35 kg
	Bolsas 0.5 Kg		Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg
	Bolsas 1.0 Kg		Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg		Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Bolsas 5 Kg		Saco polipropileno de 25 kg con 5 bolsas de 5 kg
	Sacos de 25 Kg		Saco polipropileno 25 kg
	Sacos de 50 Kg		Saco polipropileno y papel kraft de 50 kg
	Saco de 1000 Kg		Sacos polipropileno de 1000 kg
Identificación de lote	– Tubipack de 5 g: No aplica pues esta presentación no está etiquetada para venta individual		



	<ul style="list-style-type: none">– Sacos de 10 kg con 10 bolsas de polietileno de 1.0 kg con 200 tubipack: Lote, fecha de fabricación (mes y año), fecha de vencimiento (mes y año) – Bolsas de 2.5 kg, 1.0 kg o 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (día, mes y año), turno, maquina, fecha de vencimiento (día, mes y año) – Sacos de 25 kg y 50 kg: Lote, turno de producción, fecha de fabricación (mes y año), fecha de vencimiento (mes y año) y báscula. – Saco de 1000 kg: Lote, turno de producción, fecha de fabricación (mes y año)
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none">– Tubipak de 5 g: En empaque primario: “No etiquetado para venta individual”. En empaque secundario: “Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. En empaque terciario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” – Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg y 5.0 Kg: En empaque primario: “Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”.. En empaque secundario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” – Saco de 50 Kg: En empaque primario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” – Big Bag Saco de 1000 Kg: No presenta etiquetado en el empaque. En el registro “Identificación de big bag” que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Puede conservarse durante dos (2) años a partir de la fecha de su fabricación. Almacenar en sitio fresco, seco y sin contacto con la humedad”.
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final/ Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del	Exfoliante, antiséptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.



INGENIO PROVIDENCIA S.A.

Código: ELAB-16-01

producto final / Uso no intencionado	
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables/ Poblaciones en riesgo	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificación requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 611/2004 Azúcar Blanco Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

Información Nutricional

Valor Nutricional (en 100 g)

Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	100%
Proteína	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%

No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaria, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.

Aprobado por:	Revisado por:		
Guillermo Botero T. Director Elaboración	Gilberto Soler M. Coordinador Elaboración	Martín Enrique Lasprilla Coordinador CCFA	Liz Katherine Reina. Asistente Aseguramiento



INGENIO PROVIDENCIA S.A.

Código: ELAB-16-01

Anexo No. 1: Control de Actualizaciones.

Hoja de Especificación: “Descripción del Producto Azúcar Blanco”

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
1	2016 - 11 - 23	<p>Unificación en un solo documento de las anteriores fichas identificadas con los códigos ELAB1601 Ed. 13 de azúcar blanco, ELAB1602 Ed. 7 de tipo A, ELAB1603 Ed. 7 de tipo B, ELAB1605 Ed. 16 de empaquetado, ELAB1606 Ed. 7 de tipo C y ELAB1609 Ed. 14 de otras industrias, las cuales se manejaban separadas por atención a clientes específicos con consideraciones diferentes en requisitos fisicoquímicos. Debido a la unificación se reinicia la Edición con el número 1.</p> <p>Respecto a la información contenida en los anteriores documentos se hacen los siguientes cambios:</p> <ul style="list-style-type: none">–Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final.–Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales.–Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros.–Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005
02	2017 - 10 - 26	<p>Se complementan los conceptos intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA.</p> <p>Se corrige la presentación de 450 a 454 g.</p> <p>Se cambia la norma de referencia NTC 3905 por la NTC 4306 y se cambia la característica biológica de Coliformes Fecales por el de Escherichia.</p>
03	2017 - 11 - 24	<p>Se incluyen las etapas del proceso de fabricación de azúcar blanco.</p>
04	2018 - 04 - 04	<p>Se cambia el nombre de la casilla Registro sanitario por notificación sanitaria y Se cambia el número del registro sanitario por el número de notificación sanitaria.</p> <p>Se incluye la presentación de 5kg.</p>
05	2018 - 12 - 14	<p>Se actualiza por actualización de norma NTC 611</p> <p>Se incluye en embalaje la presentación de 25 kg</p>