Versión marzo de 2016

ANEXO 6: FICHA TÉCNICA AZÚCAR

DESCRIPCIÓN: Producto natural cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que ha sido sometido a proceso de refinación.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS	VALOR
Humedad	Máximo 1 ,0 %
Prueba de Impurezas	Negativa. Ausencia de Impurezas y elementos extraños.

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICO QUÍMICAS: No se aceptan desviaciones superiores al 1 %

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

REQUISITOS	VALOR
Color	Blanco Características
Olor	Inoloro
Sabor	Característico, ausencia de sabores extraños
Textura	Granulada

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS: Revisadas a la luz de la última actualización de la NTC 778

REQUISITOS	VALOR
Coliformes Totales (NMP/g)	<200
Coliformes, Filtración por membrana, UCF/10g	<300
Coliformes Fecales/g (NMP/g)	< 3
Coliformes Fecales, Filtración por membrana, UCF/10g	< 80
Bacterias Mesófilas Aerobias, UFC/g	0
Bacterias Mesófilas Aerobias, Filtración por membrana, UFC/g	<100
Recuento de Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g	<100
Recuento de Hongos(Mohos y levaduras), Filtración por membrana, UFC / g	<100

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA: Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.

APARIENCIA: Olor y color propio. Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes. Libre de plaguicidas e impurezas, negativo para presencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

VIDA ÚTIL: (12) Doce meses.

PRESENTACIÓN COMERCIAL: Sacos en empaque papel Kraft multipliego con bolsa de polietileno o polipropileno interna.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo