

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código : AC-E-006 Revisión : 25 Aprobado : JLAB Fecha : 27/10/2020 Página : 1/5
	Azúcar Rubia Doméstica	

1. **ÁREA:** ELABORACIÓN

2. **PRODUCTO:** AZÚCAR RUBIA

3. **OTRAS DENOMINACIONES:** Azúcar Doméstica

4. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

El producto es sólido cristalizado, obtenido directamente del jugo de caña de azúcar, mediante procedimientos apropiados, constituido esencialmente por cristales de sacarosa, cubierta por una película de miel madre.

5. **INGREDIENTES:**

- Jugo de caña de azúcar.

6. **COMPOSICION:**

Sacarosa, azúcares reductores, agua y cenizas.

7. **PRESENTACIÓN:** Utilizada también para producto fraccionado de las marcas: Wong, Metro, Máxima, Paramonga, Dulfina, etc.

Empaques Primarios. -

- Bolsas de polietileno de baja densidad 0.5 kg., 1 kg., 2 kg. 5 kg. y 10 kg.
- Bolsas de Papel o Polipropileno de 25 kg, 50 kg.
- Sachets de papel con polietileno de baja densidad de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 g.

Empaques secundarios. - Bolsas de polietileno de baja densidad para las presentaciones de 1 g hasta 10 Kg.

- Los empaques con Sachets de 5 g contienen 500 unidades
- Los empaques con bolsas de 0.5 kg contienen 20 unidades
- Los empaques con bolsas de 1 kg contienen 10 unidades
- Los empaques con bolsas de 2 kg contienen 7 unidades
- Los empaques con bolsas de 5 kg contienen 4 unidades
- Los empaques con bolsas de 10 kg contienen 2 unidades

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código : AC-E-006
	Azúcar Rubia Doméstica	Revisión : 25 Aprobado : JLAB Fecha : 27/10/2020 Página : 2/5

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	RANGO ACEPTABLE	UNIDAD	MÉTODO DE ENSAYO
8.1 Características Fisicoquímicas			
A. Color*	≥800 y <1600	Unidades ICUMSA	ICUMSA GS1/3-7 (2002)
B. Humedad*	Máximo 0.30	% p/p	ICUMSA GS2/1/3/9-15 (2007)
C. Materia Insoluble*	Máximo 200	ppm	NTP 207.011.2013-Insolubles
D. Cenizas Conductimétricas*	Máximo 0.4	% p/p	ICUMSA GS1/3/4/7/8-13 (1994)
E. Reductores*	Máximo 0.4	% p/p	ICUMSA 1979
F. Polarización*	Mínimo 98	°Z	NTP 207.004-1 2005 (Revisado el 2014)
G. Metales Pesados* Plomo (Pb) Cobre (Cu) Arsénico (As)	Máximo 0.5 Máximo 1.5 Máximo 1	ppm ppm ppm	Espectrometría de masas con flama (ICP-MS)
8.2 Características Organolépticas			
H. Olor	Libre de olores objetables.		LAP-MA-070
I. Sabor	Libre de sabores extraños.		LAP-MA-069
J. Apariencia	Cristales sueltos, libre de grumos, partículas y materia extraña.		LAP-MA-071

*Valores de referencia de acuerdo a la NTP 207.007 2015

8.3 Características Microbiológicas (**)

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite UFC/g		Método de Ensayo
					m	M	
K. Aerobios Mesófilos	1	3	5	2	400	600 ^(a)	NTP 207.050(2013)
L. Mohos	2	3	5	2	10	20	NTP 207.050-1(2005)
M. Levaduras	2	3	5	2	10	10 0	NTP 207.050-1(2005)
N. Enterobacterias	5	3	5	2	10	10 0	ICMSF 1978

(**) Límites máximos permisibles de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA
 "Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".
 (a) Valor más exigente que la Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código : AC-E-006
	Azúcar Rubia Doméstica	Revisión : 25 Aprobado : JLAB Fecha : 27/10/2020 Página : 3/5

9. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

De acuerdo al Plan HACCP, el alimento debe presentar fecha de vencimiento o caducidad, fecha preferente de consumo. El tiempo de vida útil del alimento es de 24 meses a partir de la fecha de producción.

El almacenamiento se realiza en lugares destinados exclusivamente para este fin, contando con ambientes apropiados que garantizan la calidad sanitaria e inocuidad del azúcar y evitan los riesgos de contaminación cruzada. En estos ambientes no se guarda ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.

El almacenamiento del azúcar se realiza bajo condiciones de temperatura y humedad relativa del ambiente. La puesta en piso del producto terminado se realiza sobre parihuelas*, protegiendo el producto con plástico donde es necesario, formándose rumas por Lote, y siguiendo la regla FIFO.

Las condiciones de almacenamiento del producto terminado deben cumplir las siguientes opciones: Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de olores extraños, productos químicos o materiales de limpieza. Mantener en envase cerrado.

(*) Parihuelas con una altura según la especificación del proveedor y acorde al estándar presente en el mercado.

10. ETIQUETADO

De acuerdo al artículo 117 del DS 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”

11. CONDICIONES DE DESPACHO

La distribución del despacho se realiza por asignación de Lote conforme a la regla FIFO cuando sea posible y despacho a pedido por especificaciones especiales del cliente. Para el traslado del azúcar se utilizan unidades de transporte de carga (trailers).

- Para despacho de producto terminado en packs de presentaciones diversas:
Se debe disponer la estiba del producto según el requerimiento del cliente.
 - Con parihuelas y protegido con stretch film.
 - Para el despacho de bolsas de 50 kg, se realiza colocando una lona sobre la base de la plataforma y sobre esta se estiban las bolsas para luego ser cubierta con la toldera.
 - Para despachos diversos (packs y sacos):
 - Los arrumes estibados al camión serán colocadas en forma separada según corresponda.
- Finalizado el carguío, verificar el N° de bolsas estibadas en el camión y el stock final del lote despachado (chequeo).

12. USO PREVISTO Y CONSUMIDORES

El azúcar es un producto destinado al consumo humano general, empleado como edulcorante natural para la industria de golosinas, alimentos, bebidas y de uso doméstico.

13. INSTRUCCIONES DE USO

Es un producto listo para consumir; no necesita cocción previa y puede consumirse en diferentes formas

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código : AC-E-006 Revisión : 25 Aprobado : JLAB Fecha : 27/10/2020 Página : 4/5
	Azúcar Rubia Doméstica	

14. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD

CRITERIO	ITEM	FRECUENCIA
Análisis en Laboratorio de AIPSAA	A, B, C, D, E, F, H, I, J, K, L, M, N	Según GCI-C-003 Plan de Calidad del Envasado, Almacenamiento y Despacho de Azúcar.
Evaluación en Laboratorio de Terceros	G Análisis Residual de pesticidas	Anual

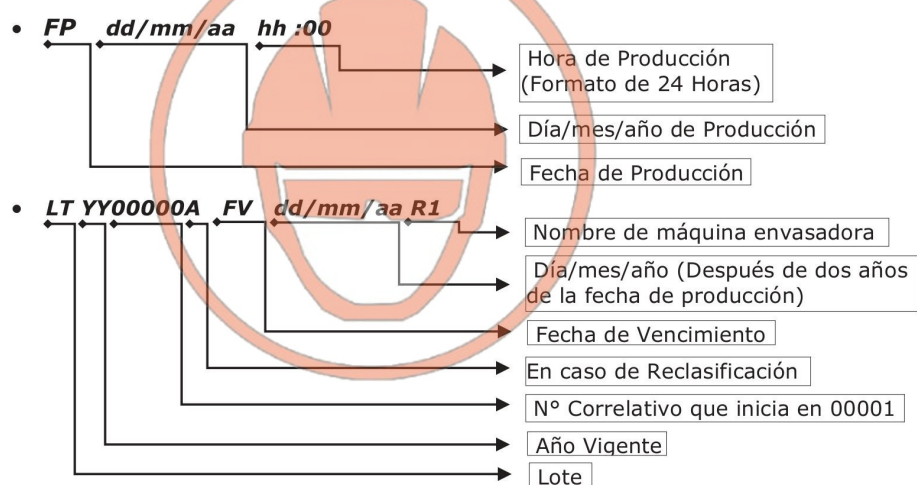
15. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

De acuerdo a lo especificado en el procedimiento GCI-P-010 "Identificación, Trazabilidad y Estado del Producto"

Ejemplo 1 (Venta Nacional):

- FP dd/mm/aa hh:00
- LT YY00000A FV dd/mm/aa R1

Descripción:

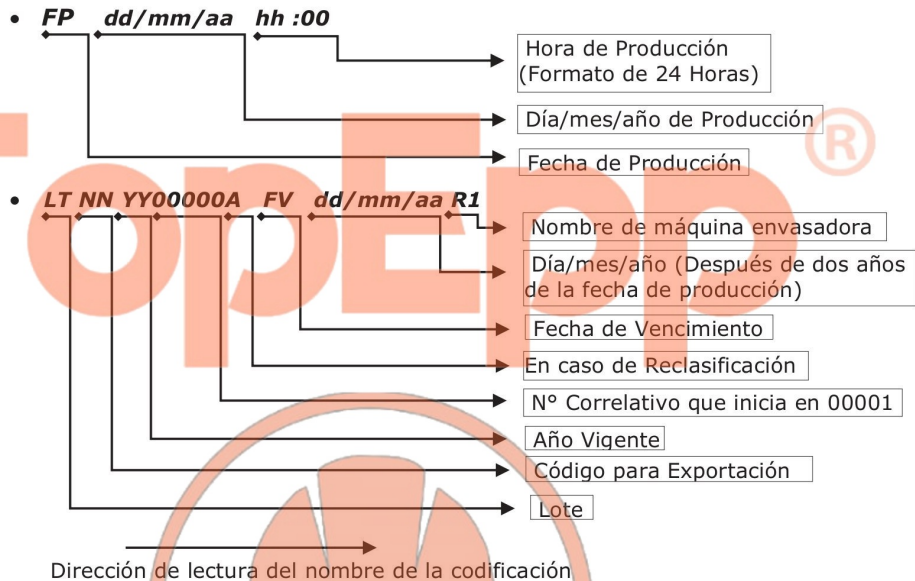


	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código : AC-E-006 Revisión : 25 Aprobado : JLAB Fecha : 27/10/2020 Página : 5/5
	Azúcar Rubia Doméstica	

Ejemplo 2 (Venta Exportación):

- **FP dd/mm/aa hh:00**
- **LT NN YY00000A FV dd/mm/aa R1**

Descripción:



Para el caso de Productos Envasados por Terceros la codificación se realizará según lo acordado con el proveedor del servicio.

TopEpp®



www.topepp.com



ventas@topepp.com

ventas1@topepp.com

ventas2@topepp.com



962 848 748

970 374 576