

INGENIO DE ATENCINGO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Empresa: FIDEICOMISO INGENIO ATENCINGO 80326

Dirección: Domicilio conocido s/n Atencingo, Chietla, Puebla.

Descripción del producto:	Azúcar Estándar Granulada elaborada a partir de Caña de Azúcar. Constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.40 % de polarización. La sacarosa es un disacárido producido en la caña de azúcar por la condensación de glucosa y fructosa. Su fórmula es $C_{12}H_{22}O_{11}$																										
Método de almacenaje y distribución:	Se transporta a través de conductores en bultos de 50 kg, estos se almacenan en estibas hasta de 60 bultos de altura, la estiba se protege con plástico en el piso y terminada la misma, es cubierta totalmente también con plástico. El producto se almacena en lugares limpios y secos, dejando espacios suficientes para el acceso y limpieza del área. El almacén de producto terminado está sujeto a un programa de control de plagas. La distribución se realiza en trailers de caja cerrada de 30 a 40 toneladas de capacidad.																										
Uso y Cliente Intencionado:	Uso: Edulcorante natural para alimentos y bebidas. Clientes: Industria de alimentos, bebidas, comercializadores.																										
Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:	<table><tr><td>Humedad</td><td>0.06% máximo</td></tr><tr><td>pH</td><td>6.5-6.8</td></tr><tr><td>Color</td><td>600 UI máximo</td></tr><tr><td>Metales pesados:</td><td></td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.5 ppm máximo</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>1.0 ppm máximo</td></tr><tr><td>Partículas ferrosas</td><td>10 ppm máximo</td></tr><tr><td>Microbiológicas:</td><td></td></tr><tr><td>Salmonella sp</td><td>Ausente en 25 gramos</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>Ausente NMP/gr</td></tr><tr><td>Temperatura y humedad de almacenamiento</td><td>Conservese en un lugar fresco y seco.</td></tr><tr><td>Consumo preferente</td><td>Antes de 36 meses</td></tr><tr><td>Otros</td><td>Aspecto: Granulado tamaño medio uniforme, Sabor: Típicamente dulce, Color: Marfil variando el tono del claro al oscuro, Olor:Característico del producto.</td></tr></table>	Humedad	0.06% máximo	pH	6.5-6.8	Color	600 UI máximo	Metales pesados:		Plomo	0.5 ppm máximo	Arsénico	1.0 ppm máximo	Partículas ferrosas	10 ppm máximo	Microbiológicas:		Salmonella sp	Ausente en 25 gramos	Escherichia Coli	Ausente NMP/gr	Temperatura y humedad de almacenamiento	Conservese en un lugar fresco y seco.	Consumo preferente	Antes de 36 meses	Otros	Aspecto: Granulado tamaño medio uniforme, Sabor: Típicamente dulce, Color: Marfil variando el tono del claro al oscuro, Olor:Característico del producto.
Humedad	0.06% máximo																										
pH	6.5-6.8																										
Color	600 UI máximo																										
Metales pesados:																											
Plomo	0.5 ppm máximo																										
Arsénico	1.0 ppm máximo																										
Partículas ferrosas	10 ppm máximo																										
Microbiológicas:																											
Salmonella sp	Ausente en 25 gramos																										
Escherichia Coli	Ausente NMP/gr																										
Temperatura y humedad de almacenamiento	Conservese en un lugar fresco y seco.																										
Consumo preferente	Antes de 36 meses																										
Otros	Aspecto: Granulado tamaño medio uniforme, Sabor: Típicamente dulce, Color: Marfil variando el tono del claro al oscuro, Olor:Característico del producto.																										
Potencial del mal uso del consumidor:	Confusión por parte del consumidor con otro producto granulado, contaminación con otro producto químico, por falta de precaución al almacenarlo y/o por reenvasarlo y reetiquetarlo. Almacenarlo en lugares húmedos y sucios, exponer el producto a plagas.																										
¿Puede el producto transmitir alguna enfermedad o daño a la salud? No																											
Notas:	Una vez abierto el saco para su consumo, se recomienda que al guardar el remanente se mantenga cerrado y libre de humedad. Especificaciones referidas a la Norma Mexicana (NMX-F-084-SCFI-2004) Industria Azucarera.-Azúcar estándar Especificaciones.																										

Fecha de Actualización: 15 de Octubre de 2009

ELABORO

APROBO

Equipo HACCP

Coordinador equipo HACCP

FOR755INO03