

	ESPECIFICACIÓN DE AZÚCAR CARAMELIZADA 01 AZUQUEM	CÓDIGO	PC.ES.01
		No. DE REVISIÓN	6
		FECHA DE ELABORACIÓN	10-02-2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN

Caramelo natural obtenido mediante tratamiento térmico controlado de hidratos de carbono en presencia de un ácido o un álcali.

Es esencialmente un agregado coloidal que es dispersible en agua; parcialmente dispersible en soluciones agua-alcohol y libre de tóxicos y/o materia extraña.

2. ENVASE

1. Tambores de Plástico con tapa de 250 kg, con doble bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 400.
2. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de producción, indicaciones de seguridad en el manejo y almacenamiento.

3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

Temperatura ambiente. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacén cerrado, temperatura de 20 a 25 °C y protegido de la intemperie y el polvo.

5. VIDA UTIL: 12 meses

6. TIPO DE MUESTREO: De acuerdo al procedimiento AG.PR.07

7. ESPECIFICACIONES

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	Líquido viscoso	Visual	Aspecto	1.-JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), FAO JECFA Monographs 11 (2011). 2.- Food Chemical Codex
	De acuerdo al lote de referencia (último)	Gustativo	Sabor	
Fisicoquímicos	82.7 a 84.3	CC.IN.02	Contenido de sólidos, 20 °C, ° Brix	
	0.33 a 0.58	CC.IN.07	Color, Absorbancia, Sol, 1% p/v, 400 nm	
	2.8 a 3.7	CC.IN.06	pH directo	
	4.5 a 5.5	CC.IN.35	Desplazamiento, 10°C 30 seg.	
	≤ 1ppm	Análisis externo anual	Arsénico ¹	
	≤ 0.1ppm	Análisis externo anual	Mercurio ²	
	≤ 2 ppm	Análisis externo anual	Plomo ¹	
Microbiológicos	≤ 30 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta estándar	
	Ausencia	MI.IN.02	Coliformes totales	
	≤ 20 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	

Nota:

Superíndice 1,2: Legislación que menciona el parámetro

8. PLAZO DE ANÁLISIS: 3 días

9. USOS DEL PRODUCTO

Utilizado como ingrediente alimenticio para la elaboración de productos de confitería.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de color caramelo	Jefe de Aseguramiento de Calidad	Coordinador de Planta

 PROBAMEX	ESPECIFICACIÓN DE AZÚCAR CARMELIZADA 01 AZUQUEM	CÓDIGO	PC.ES.01
		No. DE REVISIÓN	6
		FECHA DE ELABORACIÓN	10-02-2025
		PÁGINA	2 DE 2

10. ACTUALIZACIONES

FECHA	CAMBIOS
20-04-2010	Actualización de puestos según organigrama
21-06-2011	Modificación de unidades de especificaciones microbiológicas.
05-07-2014	Se modifica nombre de la especificación. Se actualiza logo.
08-04-2022	Se actualiza logo. Se actualizan puestos según organigrama. Se añaden especificaciones de metales pesados. Se añade leyenda de legislación aplicable. Se actualiza plazo de análisis a 3 días.
02/05/2024	Se elimina presentación tambor de lámina de reuso, sustituyendo por tambor de Plástico con tapa.
10/02/2025	Se actualiza logo, se actualizan puestos según organigrama. Se agrega rango de temperatura de almacenamiento, de 20 a 25 °C.