	<b>GERENCIA DE OPERACIONES</b>	<b>No. REVISIÓN:</b> 08
		<b>FECHA DE REV:</b> FEB 2021
<b>TÍTULO:</b>		<b>HOJA:</b> 1 <b>DE:</b> 3
<b>SUCROLIQ 400</b>		<b>CÓDIGO:</b> <b>EGO-030</b>

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un jarabe de sacarosa obtenido de la mezcla de Azúcar y agua.

## 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### 2.1. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	U.M.
Fración másica <sup>1</sup>	66	68	%
Color <sup>1</sup>		600	UI
Cenizas por conductividad <sup>1</sup>		0.25	%
Turbidez <sup>1</sup>		25	UI
pH <sup>1</sup>	5.5	8	unidades pH
Sulfitos <sup>2</sup>		10	Ppm
Materia Insoluble <sup>2</sup>		20	Ppm
Azúcares reductores <sup>2</sup>		0.5	%
Plomo <sup>2</sup>		0.5	Ppm
Arsénico <sup>2</sup>		1	Ppm
Fierro <sup>2</sup>		10	Ppm
Cobre <sup>2</sup>		1	Ppm


1. Parámetros analizados por lote y se reportan en el CoA en la entrega de cada lote
2. Parámetros analizados por proveedor externo anualmente y se entregan al cliente según sea requerido o no

### 2.2. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	MÁXIMO	U.M.
Mesofilos aerobios*	200	UFC en 10g
Hongos y Levaduras*	10	UFC en 10g
Coliformes Totales*	AUSENTES	UFC en 10g

\*Los resultados son reportados en 10 gramos base seca.

\*Parámetros analizados internamente por lote, estos resultados se entregan en reportes semanales, mensuales, según requerimientos del cliente.

	<b>GERENCIA DE OPERACIONES</b>	<b>No. REVISIÓN:</b> 08
		<b>FECHA DE REV:</b> FEB 2021
<b>TÍTULO:</b>		<b>HOJA:</b> 2 <b>DE:</b> 3
<b>SUCROLIQ 400</b>		<b>CÓDIGO:</b>
		<b>EGO-030</b>

### 2.3. SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	
<b>OLOR*</b>	Dulce típico no objetable
<b>SABOR*</b>	Dulce típico no objetable

\*Pruebas realizadas internamente por lote y se reportan en el CoA de cada entrega

### 3. CONDICIONES DE EMBARQUE Y DISTRIBUCIÓN

Pipas de acero inoxidable, con sellos de garantía color azul a una temperatura de 30 a 70°C, según se requiera.

### 4. VIDA ÚTIL

30 días a partir de la fecha de producción, en condiciones recomendadas de almacenamiento.

### 5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Condiciones sanitarias en tanques de acero inoxidable, hermético, grado alimenticio con alimentación de aire estéril.


### 6. REFERENCIAS

6.1. ISBT. Liquid Sucrose, Quality Guidelines and Analytical Procedures, mayo 2010

6.2. NMX-F-084-2003 Industria Azucarera- Azúcar Estándar- Especificaciones.

### 7. FRECUENCIA DE REVISIÓN

Anual o cuando haya alguna modificación a las especificaciones.

	<b>GERENCIA DE OPERACIONES</b>	<b>No. REVISIÓN:</b> 08
		<b>FECHA DE REV:</b> FEB 2021
<b>TÍTULO:</b>		<b>HOJA:</b> 3 <b>DE:</b> 3
<b>SUCROLIQ 400</b>		<b>CÓDIGO:</b> <b>EGO-030</b>

## 8. ACTUALIZACIONES

Revisión	Fecha	Descripción del cambio	Razón del cambio
02	NOV 2011	Cambio de encabezado, se elimina "Sucroliq, S.A.P.I. de C.V" y pie de página, se adiciona "documento confidencial"	revisión
03	FEB 2013	Se modifica el rango de temperatura de embarque (pto. 3) por "30°C a 70°C, según se requiera".	revisión
04	FEB 2014	Se inserta al pie de cuadro de 2.1, 2.2 y 2.3 nota de frecuencia de análisis y donde se reportan los resultados.	revisión
05	JUN 2014	Se anexa la leyenda "Los resultados son reportados en 10 gramos base seca" en la parte inferior de las especificaciones de microbiología.	revisión
06	MAR 2017	Se modifica concentración de 67±0.5 a 67±1 Se modifica rango de pH de 6-8 a 5.5-8 Se modifica límite máximo de sulfitos de 20 a 10 ppm Se elimina parámetro de partículas metálicas Se elimina parámetro de floc Se agrega límite máximo de cobre Se modifica rango de temperatura de embarque	Revisión
07	OCT 2018	Sin modificaciones	Revisión
08	FEB 2021	Sin modificaciones	Revisión

ELABORÓ	AUTORIZÓ
Alicia Certucha Arellano	Mario Bojórquez Valenzuela
<b>GERENTE DE OPERACIONES</b>	<b>DIRECTOR DE OPERACIONES</b>

DOCUMENTO CONFIDENCIAL

PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL, POR CUALQUIER MEDIO DIGITAL O ELECTRÓNICO