



ANEXO
FICHA TÉCNICA
AZÚCAR DE CAÑA BLANCO DE REFINERÍA

Código: A.06-LAB 01

Versión: 00

Edición: 12/11/2024

Página: 1 de 1

COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto Granulado Sólido obtenido por cristalización de la sacarosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$), contenido en el jugo de caña de azúcar mediante procesos industriales apropiados y específicos que le brindan la pureza y alta calidad a nuestro producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor	Característico del Azúcar, libre de olores extraños o indeseables.
Sabor	Típicamente dulce característico del azúcar, sin sabores extraños.
Color	Blanco característico
Textura	Al tacto se notan los cristales y tamaño de grano

PRESENTACIÓN

Bolsas de Polipropileno de 50 kg con revestimiento interno de polietileno de baja densidad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

REQUISITO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Aspecto Físico	N.A.	Cristales, granulación fluida no compacta
Polarización a 20°C	°Z	Mínimo 99.8%
Color a 420nm	UI	Máximo 120
Humedad	%	Máximo 0.04
Ceniza por Conductividad	%	Menor a 0.020
Insoluble	%	Menor a 0.015
Tamaño de Grano	µm	Máximo 700
Turbidez	NTU	Máximo 3.5
Sedimentación	mg/kg	Máximo 30
Floculación	N.A.	Máximo 0.16
Dióxido de Azufre (SO_2)	mg/kg	Máximo 2
Contenido de Azúcar Invertido	%	Máximo 0,04



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITO	MÉTODO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Coliformes Fecales	NB 32020	UFC/gr	AUSENCIA
Coliformes Totales	NB 32020	UFC/gr	< 3
Mesófilos Aerobios	NB 32016	UFC/gr	$2,0 \times 10^1$
Mohos	NB 32015	UFC/gr	1×10^1
Levaduras	NB 32015	UFC/gr	1×10^1

DATOS IMPORTANTES

VIDA ÚTIL	2 años después de la fecha de envasado impresa en la bolsa.
USO PREVISTO	Principalmente para endulzar las bebidas, jugos y comidas de los consumidores finales. Como materia prima endulzante en la industria de: bebidas, repostería, heladería, confitería, etc.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en bolsa cerrada en ambientes secos, evitar todo tipo de fuego, chispa, e ingreso de plagas. En caso de incendio apagar con extintor multipropósito.
GRUPOS VULNERABLES	Toda persona que presente restricciones e indicaciones médicas al consumo y valores diarios recomendados.

CIASA S.A. se encuentra certificada bajo las normas
ISO 9001:2015; ISO 14001:2015; ISO 45001:2018.
Por el organismo de certificación TÜV Rheinland Argentina S.A.