



ANEXO
FICHA TÉCNICA
AZÚCAR DE CAÑA CRUDO (MORENA)

Código: A.10-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 crudo, libre de olores extraños o indeseables.
Sabor	Típicamente dulce característico del azúcar, sin sabores extraños.
Color	Marrón característico
Textura	Al tacto se notan los cristales y tamaño de grano

PRESENTACIÓN

Bolsas de Polipropileno de 46 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 98%
Color a 420nm	UI	Mayor a 1000
Humedad	%	Máximo 0.10
Ceniza por conductividad	%	Menor a 0.50
Insoluble	%	Menor a 0.060
Tamaño de Grano	µm	Mínimo 1000
Turbidez	NTU	Menor a 35
Sedimentación	mg/kg	Máximo 120
Floculación	N.A.	N.A.
Dióxido de Azufre (SO_2)	mg/kg	Máximo 20
Contenido de azúcar Invertido	%	Máximo 0,05



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.



**ANEXO
FICHA TÉCNICA
AZÚCAR DE CAÑA CRUDO (MORENA)**

Código: A.11-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 crudo, libre de olores extraños o indeseables.
Sabor	Típicamente dulce característico del azúcar, sin sabores extraños.
Color	Marrón 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 98%
Color a 420nm	UI	Mayor a 1000
Humedad	%	Máximo 0.10
Geniza por conductividad	%	Menor a 0.50
Insoluble	%	Menor a 0.060
Tamaño de Grano	µm	Mínimo 1000
Turbidez	NTU	Menor a 35
Sedimentación	mg/kg	Máximo 120
Floculación	N.A.	N.A.
Dióxido de Azufre (SO_2)	mg/kg	Máximo 20
Contenido de azúcar Invertido	%	Máximo 0,05



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	2,0x10 ¹
Mohos	NB 32015	UFC/gr	1x10 ¹
Levaduras	NB 32015	UFC/gr	1x10 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.