

COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto Granulado Sólido obtenido por cristalización de la sacarosa (C₁₂H₂₂O₁₁), contenido en el jugo de caña de azúcar mediante procesos industriales apropiados y específicos que le brindan el sabor característico y alta calidad a nuestro producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor:	Característico del Azúcar crudo, libre de olores extraños ó indeseables.
Sabor:	Típicamente dulce característico de azúcar crudo, 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 laminación interna de polietileno de baja densidad.



CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Aspecto Físico	Cristales, granulación fluida no compacta.
Polarización	Mínimo 98,00%
Color	Mayor a 1000 UI (420 nm)
Humedad	Máximo 0.10 %
Ceniza (p/conductividad)	Menor a 0.50 %
Insoluble	Menor 0.060%
Tamaño de Grano Medio	Mínimo 1000 µm
Turbidez (NTU)	Menor a 35 NTU (350 UI a 420 nm)
Sedimentación	Máximo 120 mg/kg
Floculación	N/A
Dióxido de Azufre	Máximo 20 ppm
Contenido de Azúcar Invertido	0.05%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	MÉTODO	UNIDADES	REFERENCIA
Coliformes Fecales	NB 32020	UFC/gr	AUSENCIA
Coliformes Totales	NB 32020	UFC/gr	< 3
Mesófilas Aerobias	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 y alimentos de los consumidores finales. Como materia prima endulzante en la industria de: Bebidas, Repostería, Heladería, Confeitería, 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.

COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto Granulado Sólido obtenido por cristalización de la sacarosa (C₁₂H₂₂O₁₁), contenido en el jugo de caña de azúcar mediante procesos industriales apropiados y específicos que le brindan el sabor característico y alta calidad a nuestro producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor:	Característico del Azúcar crudo, libre de olores extraños ó indeseables.
Sabor:	Típicamente dulce característico de azúcar crudo, 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 FISCOQUÍMICAS

Aspecto Físico	Cristales, granulación fluida no compacta.
Polarización	Mínimo 98,00%
Color	Mayor a 1000 UI (420 nm)
Humedad	Máximo 0.10 %
Ceniza (p/conductividad)	Menor a 0.50 %
Insoluble	Menor 0.060%
Tamaño de Grano Medio	Mínimo 1000 µm
Turbidez (NTU)	Menor a 35 NTU (350 UI a 420 nm)
Sedimentación	Máximo 120 mg/kg
Floculación	N/A
Dióxido de Azufre	Máximo 20 ppm
Contenido de Azúcar Invertido	0.05%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	MÉTODO	UNIDADES	REFERENCIA
Coliformes Fecales	NB 32020	UFC/gr	AUSENCIA
Coliformes Totales	NB 32020	UFC/gr	< 3
Mesófilas Aerobias	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 y alimentos 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.