

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 la pureza y alta calidad a nuestro producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor:	Característico del Azúcar, libre de olores extraños ó 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 46 kg. Con revestimiento interno de polietileno de baja densidad.



CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Aspecto Físico	Cristales, granulación fluida no compacta.
Polarización	Mínimo 99,80%
Color	Máximo 120 IU (420 nm)
Humedad	Máximo 0,04 %
Ceniza	Menor a 0,020%
Insoluble	Menor 0,020%
Tamaño de Grano	Máximo 700 µm
Turbidez (NTU)	Máximo 3,5 NTU (35 UI a 420 nm)
Sedimentación	35 mg/kg
Floculación	Máximo 0,16

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	MÉTODO	UNIDADES	REFERENCIA
Coliformes Fecales	NB 32020	UFC/gr	AUSENCIA
Coliformes Totaes	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, 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.