

COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto Granulado Solido 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 la alta calidad a nuestro producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PRESENTACIÓN

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

Bolsas de Polipropileno de 46 kg. Con revestimiento interno de polietileno de baja densidad.



CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Aspecto Físico	Cristales, granulación fluida no compacta.
Color	Máximo 60 UI (420 nm)
Polarización	Mínimo 99.90%
Humedad	Máximo 0.035 %
Ceniza (p/conductividad)	Menor a 0.010 %
Insoluble	Menor 0.010 %
Tamaño de Grano Medio	Máximo 650 µm
Turbidez (NTU)	Máximo 2,5 NTU (25 UI a 420 nm)
Sedimentación	Máximo 17 mg/kg
Floculación	Máximo 0.06

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 todo tipo de 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 la pureza y alta calidad a nuestro producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor:	Característico del Azúcar, libre de olores extraños ó indeseables.
Sabor:	Típicamente dulce característico de azúcar, sin sabores extraños.
Color:	Blanco característico, sin colores extraños
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.
Color	Máximo 60 UI (420 nm)
Polarización	Mínimo 99.90%
Humedad	Máximo 0.035 %
Ceniza (p/conductividad)	Menor a 0.010 %
Insoluble	Menor 0.010 %
Tamaño de Grano Medio	Máximo 650 µm
Turbidez (NTU)	Máximo 2,5 NTU (25 UI a 420 nm)
Sedimentación	Máximo 17 mg/kg
Floculación	Máximo 0.06

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 todo tipo de 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.